



MARZIPAN CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech und eine Cappuccino- oder kleine Kaffeetasse

Zutaten Teig

3 Tassen Mehl

1/2 Tasse gemahlene Mandeln

1 Tasse weißen Zucker

1/2 Tasse braunen Zucker

1 Pk Vanillezucker

4 Eier, zimmerwarm

1 Tasse Öl

1 Tasse Sprudelwasser

1 Fläschchen Bittermandel

150g Marzipanrohmasse

Zutaten Frosting

5 große Bio-Eiweiß

180g Zucker

Prise Salz

460g Butter

1 TL Bittermandelaroma

Zubereitung Teig

1. alle trockenen Zutaten vermengen
2. Eier, Öl, Sprudel, Bittermandel hinzufügen und mixen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind und kleine Bläschen aufsteigen
3. die Marzipanrohmasse in kleine Stücke rupfen und mit einem Schaber unter den Teig heben
4. Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 30 min backen
5. anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. das Eiweiß in eine Metallschüssel mit Zucker und Salz geben und über ein Wasserbad stellen
2. die Mixtur mit einem Schneebesen über dem kochenden Wasser aufschlagen bis weder die Textur des Zuckers, noch des Salzes zu sehen ist und eine homogene Masse entstanden ist
3. diese in die Schüssel eurer Küchenmaschine geben (Achtung! Wenn es sich um eine Glasschüssel handelt, muss die Masse erst zum abkühlen etwas stehen) und richtig schön aufschlagen für circa 3-4 min
4. an der Schüssel fühlen, ob die Mischung vollständig ausgekühlt ist nach dem Schlagen
5. den Schneebesenaufsatz wechseln zum Rühraufsatz damit ihr es nicht kaputt schlagt und dann die zimmerwarme Butter mit Bittermandelaroma in Stücken nach und nach einmischen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!