

Randen Cupcakes mit Crème Fraîche Frosting

Menge: 12 Cupcakes
Gruppe: Patisserie
Saison: Ganzjährig

Zutaten:

Butter (1)	150g
Zucker	150g
Eier	3 Stk. oder (150g)
Weissmehl (1)	220g
Backpulver	7g
Natron	1g
Randensaft	50g
Randen, gekocht	180g
Weissmehl (2)	10g
Butter (2)	100g
Staubzucker	200g
Crème Fraîche	100g

Vorbereitung:

- Weissmehl sieben.
- Randen in kleine Würfel schneiden und mit dem Weissmehl (2) melieren.
- Muffinbackblech mit Papiermuffinförmchen auslegen.
- Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Zubereitung:

- Butter und Zucker schaumig schlagen.
- Eier unter stetigem rühren einzeln untermischen und weiter schlagen.
- Weissmehl (1), Backpulver und Natron abwechselnd mit dem Randensaft unter die Masse ziehen, anschliessend die melierten Randenwürfel untermischen.
- Masse portionenweise in die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens 25min backen, anschliessend auskühlen lassen.

Frosting:

- Butter (2) und Staubzucker schaumig schlagen.
- Crème Fraîche untermischen.
- Das Frosting in einen Dressierbeutel mit beliebiger Tülle füllen und auf den fertigen und ausgekühlten Muffins verteilen.
- Nach Belieben ausgarnieren.