



www.read-eat.de

Roma-Cupcakes

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Ergibt: 12 Stück

Ihr benötigt:

- Nudelholz und Gefrierbeutel
- Handrührgerät
- Muffinblech mit Papierförmchen
- Spritzbeutel mit Sterntülle

Zutaten für den Teig:

- 40 g Amarettini
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Esslöffel Öl
- 250 ml Buttermilch
- 180 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron

Zutaten für das Frosting:

- 250 ml Schlagsahne
- 2 Teelöffel Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif





www.read-eat.de

- Raspelschokolade zum Verzieren

Anleitung:

1. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken. Zur Seite stellen.
2. Zucker, Salz und Ei mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Öl und Buttermilch hinzufügen.
4. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und portionsweise untermischen. Zum Schluss die zerdrückten Amarettini mit einem Löffel unterheben.
5. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden und zu 2/3 mit dem Teig füllen. Die Teigmenge reicht für 12 Cupcakes.
7. Auf der mittleren Schiene 20 Minuten lang backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für das Frosting die Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Puderzucker einrieseln lassen.
9. Das Frosting in den Spritzbeutel füllen und kreisförmig auf die abgekühlten Cupcakes spritzen. Mit Raspelschokolade dekorieren.

Buon appetito!