
Zimtstern-Cupcakes

für 20 Stück

3 Eier
75g Zucker
1 Prise Salz
90g gemahlene Mandeln
30g Speisestärke
1 TL Zimt
35g Butter

200g Frischkäse
100g weiße Schokolade
200ml Schlagsahne
1 El Puderzucker
etwas Zimt zum Bestäuben



Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und die passende Menge Muffinförmchen auf einem Blech verteilen und mit Papierförmchen auslegen.

Die Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen.

Dann langsam den Zucker einrieseln lassen und nacheinander die Eigelbe dazu geben. Mandeln und Zimt in einer Schüssel mischen, die Speisestärke darüber sieben und nochmal vorsichtig mischen. Das Ganze vorsichtig unter die Eimischung heben und zuletzt die abgekühlte Butter ganz kurz unterziehen. Die Butter darf dabei nicht mehr warm sein.

Den Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 15 Minuten backen. Dann auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting die Schokolade schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann den Frischkäse vorsichtig mit dem Puderzucker glatt rühren und mit der Schokolade mischen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Auf die Küchlein spritzen und die Cupcakes kurz vorm Servieren noch mit Zimt bestäuben.