



Süßkartoffel-Muffins mit Frischkäse-Frosting

Sollte sich zuhause eine Süßkartoffel auffinden lassen, muss man nicht zwingend etwas Pikantes daraus zaubern. Wie wäre es mit einem Cupcake der besonderen Art?

Benötigte Zutaten

1	Süßkartoffel
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1 Pkg.	Backpulver
1	Ei
100 ml	Premium Alpenmilch (zimmerwarm)
50 ml	Öl
300 g	Premium Frischkäse
50 g	Premium Teebutter (weich)
400 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Sahnesteif

Anleitung

1. Die Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.
2. Die Süßkartoffel-Würfel abseihen und noch warm mit einem Pürierstab zerkleinern. Es sollten circa 250 g Püree übrig bleiben.
3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen und eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
4. Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel sieben und miteinander verrühren.
5. Ei, Premium Alpenmilch und Öl in einer weiteren Schüssel verrühren, zur Mehl-Mischung geben und gemeinsam mit dem Süßkartoffel-Püree unterheben.
6. Den fertigen Muffin-Teig in den Förmchen verteilen. Sie sollten zu etwa 2/3 gefüllt sein. Danach für ca. 30 min. in der Mitte des Ofens backen und danach abkühlen lassen.
7. Für das Topping, Premium Frischkäse, Premium Teebutter, Staubzucker, Vanillezucker und Sahnesteif gut miteinander verrühren.
8. Mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Sterntülle auf den ausgekühlten Süßkartoffel-Muffins verteilen und eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
lawofbaking.com