Mandel-Cupcake mit Lavendelcreme

Raffiniertes Rezept für Genießer: Duftende Mandel-Cupcakes mit Lavendelcreme, auf dem Bild sehr schön mit getrockneten Lavendelblüten dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Foto: Emilie Hardman

Zutaten

Für den Teig

50 g	Mandeln (geschält und gemahlen)
140 g	Feinkristallzucker
50 g	Butter (weich)
200 g	Mehl
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
150 ml	Milch

Für die Lavendelcreme

120 g	Staubzucker
175 g	Doppelrahmfrischkäse (zimmertemperatur)
75 g	Butter
1 Prise	Salz
2 EL	Lavendelblüten (getrocknet)

Zubereitung

1. Für die **Mandel-Cupcakes mit Lavendelcreme** zu Beginn den Teig zubereiten: Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierformen auslegen. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die gemahlenen Mandeln darin einige Minuten anrösten, bis sie duften, dabei stetig rühren. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in einem tiefen Teller abkühlen lassen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und gut vermischen, dann eine Prise Salz und die gerösteten Mandeln unterheben. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben, mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Zuletzt Milch und Mehlmischung abwechselnd unter den Teig rühren.

3. Den fertigen Teig in die vorbereiteten Formen füllen (etwa zwei Drittel hoch) und auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten backen. Die Cupcakes anschließend einzeln auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Lavendelcreme zubereiten: Getrocknete Blüten fein schneiden. Staubzucker in eine Schüssel sieben. Frischkäse, weiche Butter und etwas Salz zufügen und alles cremig rühren. Zuletzt die gehackten Lavendelblüten unterheben. Die Creme für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis sie schön fest ist.

5. Nach der Ruhezeit die Lavendelcreme in eine Spritztüte geben und als Topping auf die Cupcakes spritzen. Mit getrockneten Lavendelblüten verzieren.

Tipp

Die Mandel-Cupcakes mit Lavendelcreme kann man auch mit Zuckerperlen, Schokostückchen, Mandelstiften oder Kakao verzieren.