KIKKOMAN

Apfel-Cupcakes à la Kikkoman

Gesamtzeit **45 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.509 kJ / 360 kcal

ZUTATEN

12 Portion(en)

50 g	gehackte Mandeln
275 g	Mehl
2 Prisen	Zimt, gemahlen
2 TL	Backpulver
1 TL	Natron
80 g	Zucker
2	Eier
7 EL	Pflanzenöl
300 ml	Buttermilch
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Cox Orange)

Für das Frosting:

100 g	Butter
2 EL	Zucker
1 Sachet	Vanillezucker
200 g	Frischkäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Mehl, Zimt, Backpulver, Natron und Zucker vermischen. Eier, Öl, Buttermilch und Sojasauce verrühren. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit den Mandeln unter den Teig heben.

Schritt 2

Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchenbitter auskühlen lassen.

Schritt 3

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Frischkäse vorsichtig unterrühren und die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Muffins mit dem Frosting verzieren und nach Wunsch mit gerösteten Mandeln garnieren.