



der FLÄMING



Mehl



Zucker

# Backen für Groß & Klein



Zimt



Eier

Zimt-Cup Cakes (12 Stk.)

Für die Muffins:

120 g Butter, Raumtemperatur

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2Ei(er), Raumtemperatur

150 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

1 TL Zimtpulver

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

200 ml Milch, Raumtemperatur



Butter



Milch



Backpulver

Für das Frosting

½ TL Zimtpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

300 ml Sahne



Sahne



Rührbesen/  
Handrührgerät  
Schüssel  
Muffinförmchen



der Fläming

Mehl

Zucker

Als erstes die Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Butter sollte dabei deutlich heller werden. Dann kommen die Eier dazu und werden gut untergerührt.

Eier

Im Anschluss das Mehl mit den gemahlenden Mandeln, dem gemahlenden Zimt, dem Salz und dem Backpulver vermengen. Im Wechsel mit der Milch wird die Masse dann zu der Butter-Eimasse gegeben und so kurz wie möglich verrühren, damit die Muffins schön fluffig bleiben.

Zimt

Butter

Anschließend in die Förmchen füllen und im Ofen (180 Grad) 20-25 Minuten backen.

Milch

Backpulver

Für das Frosting vermischt ihr zunächst den Zimt mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif und gebt es während des Schlagens zu der kalten Sahne.

Sahne

Mit einem Spritzbeutel dieses auf den Cupcakes verteilen.  
Nach Belieben dekorieren.

Rührbesen/  
Handrührgerät  
Schüssel  
Muffinförmchen