

## Rezept für 12 Cupcakes mit Nüssen

### Zutaten:

75 g Mehl  
2 TL Backpulver  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g gemahlene Haselnüsse  
1 Msp. Salz  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
120 ml Öl, geschmacksneutral (ich nehme immer Rapsöl)  
30 ml gesprudelt Wasser  
3 Eier

### Für die Sahnahaube:

300 g Schlagsahne, gekühlt  
1 1/2 Pck. Vanillinzucker  
1 1/2 Pck. Sahnesteif  
Zuckerstreusel

### Equipment:

Sieb  
Rührschüssel  
Handrührgerät mit Rühraufsatz  
Evtl. ein Schneebesen  
Esslöffel  
Teigschaber  
Muffinblech für 12 Muffins  
Evtl. Papierförmchen  
Spritzebeutel mit Tülle

1. Falls der Backofen vorgeheizt werden soll, auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ich empfehle, Cupcakes bei Ober-/Unterhitze statt Heißluft zu backen, weil die Cupcakes vor dem Heißluftgebläse häufig windschief werden. Wenn es aber doch Heißluft sein soll, dann auf 150°C stellen.
2. Die Vertiefungen der Muffinform bzw. die Förmchen mit Butter/Margarine/Öl einfetten und evtl. noch mit Mehl bestäuben (nicht möglich, wenn mit Öl eingefettet) oder alternativ mit Papierförmchen auslegen. Silikonformen müssen nicht eingefettet werden, sollten aber immer auf einem Backblech in den Ofen geschoben werden, weil sie sonst zu viel "wabbeln".
3. Das Mehl mit dem Backpulver in die Rührschüssel sieben.
4. Alle weiteren Zutaten in der aufgelisteten Reihenfolge (erst die trockenen, dann die feuchten Zutaten) ebenfalls in die Rührschüssel geben.
5. Mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät (auf niedriger bis mittlerer Stufe) verrühren, bis alle Zutaten verrührt sind. Der Teig ist recht flüssig, also nicht wundern ;).
6. Mit einem Esslöffel den Teig in die Förmchen füllen. Die Förmchen sollten dabei höchstens zur Hälfte gefüllt werden.
7. In den Backofen auf die mittlere Schiene schieben und ca. 15-20 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Stäbchenprobe machen. Dazu z.B. einen Zahnstocher mittig in einen Muffin stechen. Wenn beim rausziehen nicht dranhängt, dann sind die Muffins fertig. Muffins nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, aus der Form lösen und auf

einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das dauert bei Cupcakes nicht so lange. Nach 1 Stunde kann man sollten sie abgekühlt sein.

8. Schlagsahne und Vanillinzucker in die Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät auf niedriger bis mittlerer Stufe steif schlagen, dabei nach und nach das Sahnesteif einstreuen.
9. Sahne in den Spritzbeutel füllen und auf jeden Cupcake ein Häubchen spritzen und mit Zuckerstreuseln bestreuen :).

*Nährwerte pro Cupcake\*:*

305 kcal, 4.5 g Eiweiß, 19.4 g Kohlenhydrate - davon 13.6 g Zucker, 23.3 g Fett - davon 6.2 g gesättigt, 0.16 g Natrium

\* Für diese Angaben habe ich Rapsöl und 20 g Zuckerstreusel zugrunde gelegt.