

# Bunte Rüeblli-Cupcakes

T. Grandits



## Zutaten Cupcakes

220 g Rüeblli, geraffelt  
 100 g Sonnenblumenöl  
 50 g Baumnussöl  
 220 g Zucker  
 3 Eier  
 1 Vanilleschote  
 3 dl Buttermilch  
 200 g Mehl  
 ½ TL Natron  
 1 TL Backpulver  
 ½ TL Salz  
 ½ TL Zimt, gemahlen  
 100 g Pekannüsse

## Zutaten Frischkäse-Topping

50 g Butter, weich  
 150 g Frischkäse  
 250 g Puderzucker  
 1 Vanilleschote  
 Bunte Zuckerperlen zum Garnieren

## Zubereitung Cupcakes

Geraffelte Rüeblli mit Öl, Zucker, Eiern, Buttermilch und dem Mark der Vanille vermengen. Mehl in eine Schüssel sieben, Natron, Backpulver, Salz und Zimt dazugeben. Mehl langsam zur Masse hinzufügen. Zum Schluss die Pekannüsse hacken und daruntermischen. Masse in Förmchen füllen. Mit Heissluft 175 °C 20 bis 25 Minuten backen.

## Zubereitung Frischkäse-Topping

Butter schaumig rühren. Frischkäse darunterziehen und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Puderzucker langsam dazugeben. Zum Schluss das Mark der Vanilleschote begeben. Das Topping mithilfe eines Spritzbeutels auf die Cupcakes dressieren. Mit bunten Zuckerperlen dekorieren.



Anrichten

# Garstufe

Mit Vorheizen

20-25 Minuten | Heissluft 175 °C