

Marroni-Cupcakes

Dessert (leicht, 15 Min. Vorbereitung, 20-25 Min. backen)

Für 15 Cupcakes

Backofen auf 180°C vorheizen

Butter

Mehl

6 Eier

Eiweiss

1 Prise Salz

Eigelb

300g Marron-Purée

200g Baumnüsse gemahlen

150g Rohrzucker

100ml Baumnussöl

2 TL Maisstärke

Topping

200g Philadelphia

150g Butter

50g Puderzucker

400g Marron-Purée

2 EL Kirsch

Die Förmchen mit
auspinseln und mit
bestäuben.
trennen.
mit
zusammen steif schlagen.
mit

und
cremig verrühren.
Den Eiweiss Schnee unter die Masse heben.
Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen
ca. 20 Minuten backen.

mit dem Handrührgerät vermischen bis sich Spitzen
bilden.

dazu geben.

In einen Dressierbeutel geben und die ausgekühlten
Cakes verzieren.

Tipps vom Chefkoch

Die Baumnüsse vor dem Beimischen kurz in einer
Bratpfanne anrösten.

Als weitere Zutat können Preiselbeeren oder
gehackte Marroni beigelegt werden.

Tipps!