



## FRUCHTIGE MANDEL-CUPCAKES

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH  
40 Minuten

### Rührteig für etwa 12 Stück:

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Bittermandel-Aroma

3 Eier

250 g Weizenmehl

2 gestrichene TL Backpulver

3 EL Milch

1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)

### Krokant:

150 g Zucker

100 g gesplitterte Mandeln

etwas Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)

### Belag:

100 g weiße Schokolade

200 g weiche Butter

50 g Puderzucker

**1** Für den Krokant Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Mandeln zugeben, untermengen und Masse kurz erhitzen.

**2** Heiße Karamellmasse auf das Backpapier geben. Einen zweiten Bogen Backpapier darauflegen. Die Masse mit einem Teigroller möglichst flach ausrollen (Achtung – die Masse ist sehr heiß!).

**3** Sobald sich das obere Backpapier lösen lässt, das Papier abziehen. Die Klinge eines großen, stabilen Messers leicht mit Öl bestreichen und vom heißen Krokant 12 etwa 1 cm breite und 6 cm lange Streifen schneiden. Den Krokant erkalten lassen.

**4** Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier nacheinander kurz auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Milch untermengen.

**5** Aprikosenhälften in Würfel schneiden. Übrigen Krokant hacken und zusammen mit den Aprikosenwürfeln unterheben. Teig in die Förmchen füllen.

**6** Muffinformindenvorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180°C, Heißluft: 160°C) schieben. Nach ca. 25 Minuten sind die Muffins fertig gebacken. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**7** Für den Belag die Schokolade grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen und gesiebten Puderzucker unterrühren. Die geschmolzene Schokolade esslöffelweise unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und auf die Cupcakes spritzen. Im Anschluss mit Krokantstreifen verzieren.