Sommer-Cupcakes mit Jogurtfrosting

12 Portionen, 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

Sommerliche Zitronenmuffins:

150 g **ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Zitrone**
150 ml Öl
3 Eier
200 g Zucker
Saft von ½ Zitrone
Abrieb von ½ Zitrone
300 g Mehl
½ Packung Backpulver

Frosting Zitrone:

130 g ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Zitrone
200 g **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett**
20 g Puderzucker
2 EL (15 g) San Apart

Frosting Drachenfrucht:

130 g **ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Drachenfrucht-Guave**
200 g **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett**
20 g Puderzucker
2 EL (15 g) San Apart

So geht's

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

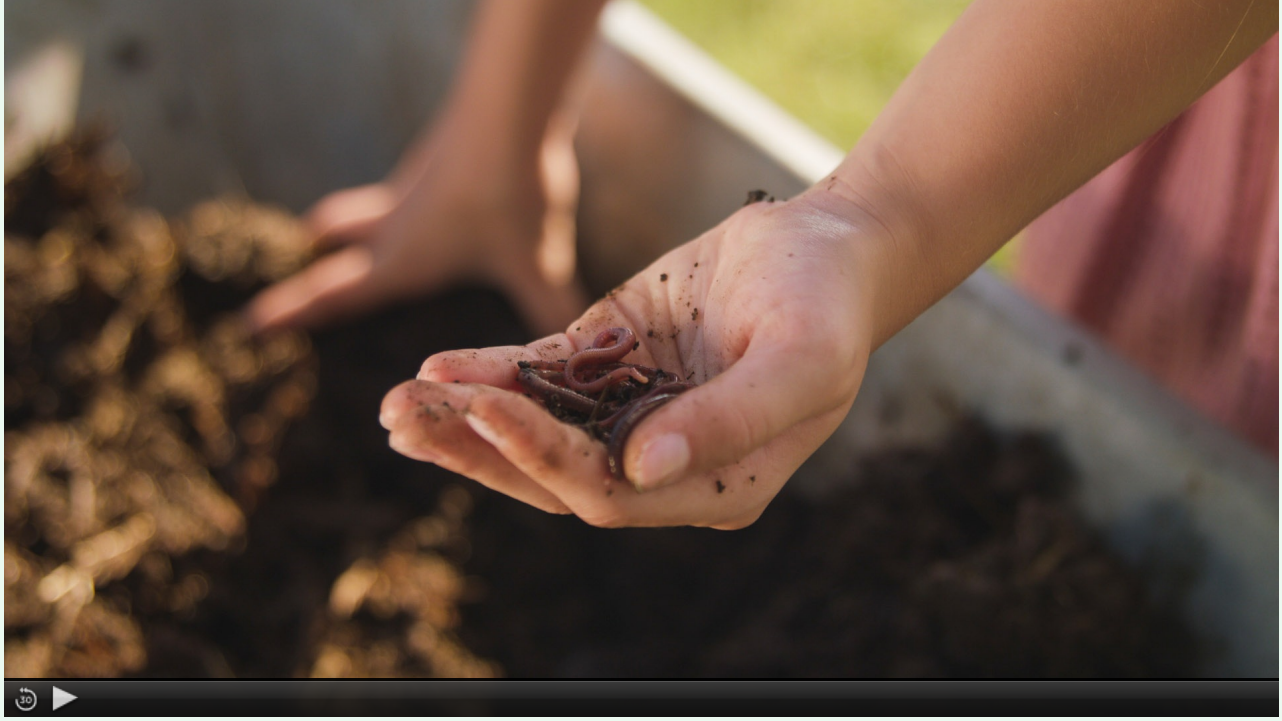
2. Für die Muffins den ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Zitrone mit Öl, Eiern, Zucker, Zitronensaft und -abrieb verrühren.
Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem homogenen Teig verrühren.
Den Teig in ein Muffinblech mit Muffinförmchen füllen.
Den Ofen auf 175°C runterstellen und die Muffins für 15 Minuten backen.

3. Für die Frostings jeweils die ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit San Apart und Puderzucker aufschlagen und anschließend den jeweiligen ANDECHSER NATUR Sommer-Jogurt Zitrone oder Drachenfrucht-Guave unterheben. Das fertige Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins spritzen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?