

ANDECHSER NATUR



Geister Cupcakes

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Portionen: 12

Zutaten

Muffins:

3 Eier

50 g brauner Zucker

35 g weißer Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g ANDECHSER Bio-Jogurt mild Pumpkin Spice 3,8%

100 g neutrales Öl

210 g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Pumpkin Spice Gewürz

Frosting:

200 g ANDECHSER NATUR Bio-Quark zum Backen

150 ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Puderzucker



So geht's

Zubereitung:

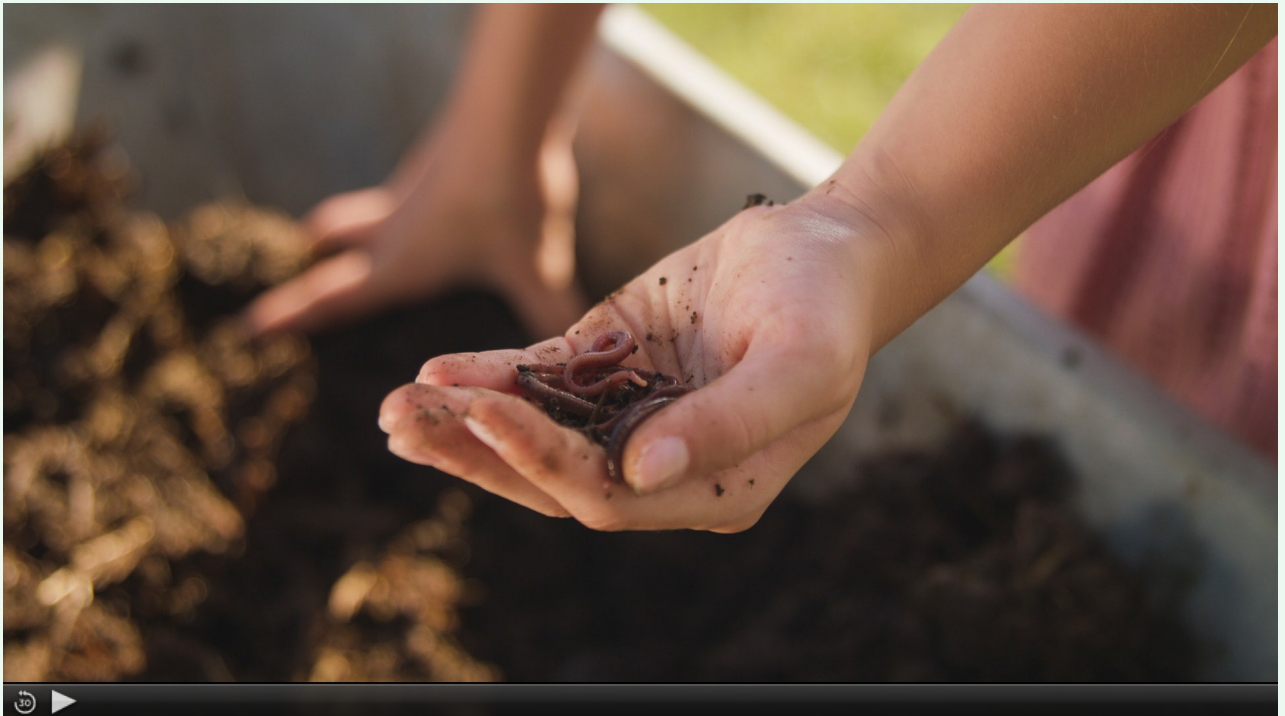
1. Backofen vorheizen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze. Ein Muffinblech (für 12 Muffins) mit Papierförmchen auslegen.
2. Für die Muffins Eier und Zucker mit dem Schneebesen leicht schaumig schlagen.
3. ANDECHSER Bio-Jogurt mild Pumpkin Spice 3,8% und Öl dazugeben und gut untermischen.
4. Mehl mit Backpulver und Pumpkin Spice Gewürz vermischen und ebenfalls zum Teig geben. Nur kurz unterrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
5. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Teig durchgebacken ist. Die Muffins auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. Für das Frosting die ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit Sanapart, Vanillezucker und Puderzucker steif schlagen.
7. Den ANDECHSER NATUR Bio-Quark zum Backen mit 1 EL der aufgeschlagenen Sahne glattrühren und dann die restliche Sahne unterheben.
8. Das Frosting in eine Spritztüte mit großer Lochtülle füllen und auf die Muffins spritzen. Mit den Zuckeraugen dekorieren.

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?

