



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:

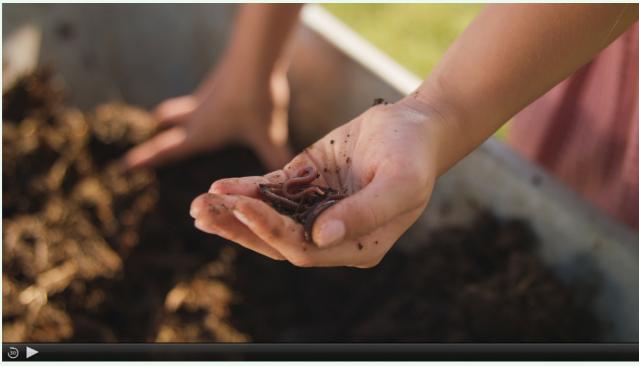
- 1. Backofen vorheizen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze. Ein Muffinblech (für 12 Muffins) mit Papierförmchen auslegen.
- 2. Für die Muffins Eier und Zucker mit dem Schneebesen leicht schaumig schlagen.
- 3. ANDECHSER Bio-Jogurt mild Pumpkin Spice 3,8% und Öl dazugeben und gut untermischen.
- 4. Mehl mit 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?

