



Rüebli-Zitronen-Cupcakes

Rüebli-Muffin

- Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Backen für ca. 20-25 Minuten.
- Bei mehreren Blechen; den Ofen immer auf Umluft umstellen und 20°C kühler einstellen als angegeben.

Ergibt 12 Stück.

Zutaten:

50 g Butter
140 g Zucker
0.5 TL Salz

- Butter, Zucker und Salz zusammen schaumig rühren.

2 Eier

- Eier begeben und weiter rühren, bis die Masse heller ist.

200 g Rüebli, geraffelt

- Rüebli unter die Masse mischen.

150 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Msp. Natron

- Alles zusammen vermischen und unter die Masse ziehen.

1 dl Milch

➔ Darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen und ab in den Ofen.

Zitronen-Topping

Ergibt Topping für 12 Muffins.

500 g Mascarpone

200 g Doppelrahm

2 EL Puderzucker

1 Zitrone, Schale

0.5 Zitrone, Saft

➔ Alles zusammen mit dem Mixer schlagen, bis die Masse fester wird.

➔ Kann nach Belieben mit Lebensmittelfarben eingefärbt werden.