

Chai-Latte Cupcakes

ergibt: ca. 24 Mini-Cupcakes
 Zubereitungszeit: 30 min
 Backzeit: ca. 20 min



Zutaten:

Für die Muffins:

- Chai-Latte Instant-Pulver (so viel wie für 3 Tassenportionen)
- 125g (warme) Butter
- 75g Muscovado-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 80g gemahlene Mandeln
- 180g Mehl
- 1.5 TL Backpulver

Für das Topping:

- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 80g Zucker
- Puderzucker

Zubereitung:

1. 125ml Wasser kochen und über das Chai-Latte-Pulver giessen. Abkühlen lassen.
2. Ofen auf 190°C vorheizen.
3. Butter, Zucker und eine Prise Salz mit dem Handmixer 4-6 Minuten mixen, bis die Masse sehr cremig ist.
4. Ei und Eigelbe nach einander zugeben und weitermixen.
5. Gemahlene Mandeln unterheben. Mehl und Backpulver darüber sieben. Chai-Latte-Mischung hinzufügen. Nicht allzu sehr rühren!
6. Teig in die Muffinförmchen füllen. In der Mitte des Ofens für 12-15 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit, Eiweisse mit etwas Salz fast steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und ca. 3 weitere Minuten mixen, bis die Eischneemasse glänzt und fest ist.
8. Wenn die Muffins fertig sind, aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten in den Förmchen abkühlen lassen.
9. Ofen jetzt auf 280°C vorheizen.
10. Muffins auf ein Backblech stellen. Kleine Meringue-Tupfer auf die Muffins spritzen. Im Ofen 1-3 Minute überbacken, bis die Meringuemasse braune Spitzen erhält.
11. Mit Puderzucker bestreuen und abgekühlt servieren.

(Rezept nach "Muffins & Cupcakes – Neue Ideen für kleine Kuchen und Törtchen" von Anne Haupt)