

Walnuss-Cupcakes mit Ahornsirup



Ein echtes Highlight für alle, die Walnüsse und Ahornsirup lieben (so wie ich)!

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten für den Teig

170 g weiche Butter
170 g Zucker
100 ml Vollmilch
30 ml Ahornsirup
1 TL Weißweinessig
180 g Mehl
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
1/4 TL Natron
3 Eier (Zimmertemperatur)
50 g fein gehackte Walnüsse

Zutaten für das Topping

250 g Mascarpone
½ EL brauner Zucker
1 EL Sahne
ein paar Walnüsse
etwas brauner Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Muffinblech mit Förmchen auslegen.
3. Butter mit dem Zucker schaumig und dann nach und nach die Eier unterrühren.
4. Milch, Ahornsirup und Weißweinessig vermischen.
5. Mehl, Salz, Backpulver und Natron miteinander in einer separaten Schüssel mischen.
6. Abwechselnd die trockenen und feuchten Zutaten unter die Buttermischung rühren. Start und Ende mit den trockenen Zutaten.
7. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
8. Auf einem Kuchengitter abkühlen.
9. Für das Topping den braunen Zucker unter die Mascarpone rühren, dann den Ahornsirup und die Sahne dazugeben und wieder verrühren: Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
10. Walnüsse in einer heißen Pfanne mit dem braunen Zucker karamellisieren und abkühlen lassen.
11. Das Topping in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Cupcakes spritzen. Je eine ganze oder halbe karamellierte Walnuss oben aufsetzen und gießt etwas Ahornsirup darübergießen.