

## Kirsch - Mandel - Cupcakes

### Zutaten für 12 Stück:

#### Für den Rührteig

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen (560 g)  
100 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
2 Eier (L)  
100 g Mandelmus (aus dem Reformhaus)  
200 g Mehl  
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
2 leicht gehäufte TL Backpulver  
50 ml Milch  
12 Papierbackförmchen

#### Außerdem

30 g gehackte Mandeln  
250 g Mascarpone  
50 g Puderzucker (gesiebt)  
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker

#### Zubehör

Papierbackförmchen  
Muffinblech  
Spritzbeutel mit großer Lochtülle

### Zubereitung:

Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Mandelmus unterrühren. Mehl mit 50 g Mandeln und Backpulver mischen. Die Mehlmasse im Wechsel mit der Milch unter die Butter-Zucker-Masse rühren. 2/3 der Schattenmorellen mit den übrigen gemahlenden Mandeln (25 g) mischen und vorsichtig unter den Teig heben.

Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mandeln in einer kleinen Pfanne rösten. Auf einen Teller schütten und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Mascarpone mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und eine Cremehaube auf die Cupcakes spritzen. Die Cremehauben mit den restlichen Schattenmorellen dekorieren und mit Mandeln bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 50 Minuten + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*