



Zitronenfrische Zucchini-Cupcakes

süßes Fingerfood zum Frühlingsbrunch

Zubereitung

1. Mandelblättchen ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne hell rösten und zum Abkühlen beiseite stellen. Backofen auf 175°C (Heißluft) vorheizen und eine Muffinform vorbereiten.
2. Die Zitronenschalen abreiben und die Zucchini waschen und fein raspeln. NATURATA Roh-Rohrzucker, NATURATA Sonnenblumenöl, NATURATA Meersalz sowie den Zitronenabrieb cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver sowie die Zucchini-Raspeln unterheben.
3. Den Teig in die Muffinformen geben und 30 Minuten backen (bis der Teig nicht mehr an einem Holzspieß kleben bleibt).
4. Für das Baiser die Eiweiße über einem heißen Wasserbad mit dem Puderzucker zu Baiser aufschlagen. Den Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb unter die Masse mischen.
5. Mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle die Cupcakes mit dem Zitronenbaiser verzieren.
6. Tipp: Statt des Baisers schmecken die Cupcakes auch mit anderen Topping-Variationen wie NATURATA Schokolade, Zuckerguss oder mit NATURATA Puderzucker bestäubt.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (12 Portionen)

Naturata Zutaten

- 200 g Rohrohrzucker
- 150 ml Sonnenblumenöl nativ
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- Etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 2 EL Mandelblättchen
- 150 g gemahlene Mandeln
- 4 Bio-Zitronen
- 400 g Bio-Zucchini
- 3 Eier
- 2 Eiweiße
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver