



Zutaten

Muffins

270g	Weissmehl
15g	Backpulver
200g	Rohrzucker aus Zuckerrohr, gemahlen
170g	Mandeln, gemahlen
1 TL	Zimt, gemahlen
½ TL	Kardamom, gemahlen
1 Msp	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
170g	Rüeblli, fein gerieben
½	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
3	Eier, verquirlt
140g	Butter, flüssig und ausgekühlt

Frosting

120g	Butter, weich
200g	Frischkäse
90g	Puderzucker
½	Vanilleschote, Mark ausgekratzt
	Marzipan-Rüeblli
	Spritzbeutel
	Sterntülle, mittelgross

Rüeblli-Cupcakes

Eine moderne Interpretation der Aargauer Rüeblitorte.

Zubereitung

Muffins

1. Muffinblech (12 Stück) mit Papierförmchen auslegen, Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Sämtliche Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, mit dem Mixer gut vermengen. Die Masse mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel in die Papierförmchen füllen.
3. Muffins für ca. 25 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Frosting

1. In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Frosting mit dem Mixer zu einer luftigen Crème vermengen und kühlstellen.
2. Das gekühlte Frosting in den Spritzbeutel (mit Sterntülle) geben und kleine Rosetten auf die Cupcakes spritzen.
3. Nach Belieben mit Marzipan-Rüeblli dekorieren.