

## Rüebli-Cupcakes mit Frischkäsetopping von Nicole Lüthi



Rezept für ca. 10 Portionen

### Cupcakes

300 g	Mehl
150 g	Rohrzucker
1 Bt.	Backpulver (16 g)
70 g	Walnüsse, gehackt
1 x	Prise Salz
2 TL	Zimt, gemahlen
1 TL	Muskatnuss, gemahlen
200 g	beleaf Rahm Alternative
100 g	Sonnenblumenöl
1 EL	Apfelessig
½ Stk.	Zitrone, Zeste
200 g	Rüebli, geraffelt
20 g	Ingwer, geraffelt

- Mehl, Rohrzucker, Backpulver, Walnüsse, Salz und Gewürze in einer Schüssel vermischen.
- Rahm Alternative, Öl, Essig und Zitronenzeste begeben und gut vermischen.
- Anschliessend die geraspelten Rüebli und den Ingwer unterheben.
- Massen in Förmchen füllen und ca. 25 Minuten bei 180°C backen.

### Frosting

300 g	beleaf Butter Alternative
150 g	Puderzucker
180 g	beleaf Crème Fraîche Alternative
½ Stk.	Zitrone, Zesten

- Butter Alternative und Puderzucker aufschlagen.
- Crème Fraîche Alternative vorsichtig begeben und mit Zitronensaft abschmecken.
- In einen Dressierbeutel mit Sterntülle geben.

**Garnitur**

15 g	Wasser
50 g	Kristallzucker
165 g	Walnüsse
Wenig	Sonnenblumenöl
12 Stk.	Marzipan-Rüebli

- Wasser und Zucker aufkochen.
- Nüsse begeben und karamellisieren.
- Sonnenblumenöl begeben und mischen (dient nur dazu das sie nicht aneinanderkleben), auskühlen lassen und hacken.
- Frosting auf die Cupcakes dressieren und mit karamellisierten Nüsse und Marzipan Rüebli ausgarnieren