

# Apfel-Cupcakes à la Kikkoman

Gesamtzeit **45 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**1509 kJ / 360 kcal**

## ZUTATEN

**12 Portion(en)**

<b>50 g</b>	gehackte Mandeln
<b>275 g</b>	Mehl
<b>2 Prisen</b>	Zimt, gemahlen
<b>2 TL</b>	Backpulver
<b>1 TL</b>	Natron
<b>80 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Eier
<b>7 EL</b>	Pflanzenöl
<b>300 ml</b>	Buttermilch
<b>4 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>2</b>	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Cox Orange)
<b>Für das Frosting:</b>	
<b>100 g</b>	Butter
<b>2 EL</b>	Zucker
<b>1 Sacht</b>	Vanillezucker
<b>200 g</b>	Frischkäse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Mehl, Zimt, Backpulver, Natron und Zucker vermischen. Eier, Öl, Buttermilch und Sojasauce verrühren. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit den Mandeln unter den Teig heben.

### Schritt 2

Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

### Schritt 3

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Frischkäse vorsichtig unterrühren und die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Muffins mit dem Frosting verzieren und nach Wunsch mit gerösteten Mandeln garnieren.