



KEKS´N CREAM CHOCO

# FRUCHTIGE LATTE MACCHIATO CUPCAKES



40 Min.



180°C



160°C

## Zutaten (12 Stück)

### Zum Vorbereiten für den Teig und das Topping

- 1 Pck. 228 g Keks´n Cream Choco
- 1 Dose Mandarinenfilets,  
Abtropfgewicht 175 g

### Für das Topping:

- 200 g Mascarpone
- 75 ml Latte Macchiato aus dem Kühlregal
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker

### Für den Teig:

- 120 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 75 g brauner Rohrzucker
- 120 g weiche Butter oder Margarine
- 2 Eier (Größe M)
- 125 ml Latte Macchiato aus dem Kühlregal



## Schritt 1

Zum Vorbereiten für den Teig und das Topping 4 Keks'n Cream Kekse von der Füllung lösen, in eine Rührschüssel geben und beiseite stellen. Die restlichen Kekse, bis auf 3, auf einem Küchenbrett mit einem Sägemesser in kleine Würfel hacken.

## Schritt 2

Mandarinenfilets zum Abtropfen in ein Sieb geben. 12 Filets beiseitelegen. Muffinform mit 12 Muffins mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen, Ober / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

## Schritt 3

Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Butter oder Margarine, Eier und Latte Macchiato hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem cremigen Teig verrühren. Dann die Keks'n Cream Keksbrösel und die Mandarinenfilets auf schwacher Stufe unter den Teig rühren.

## Schritt 4

Den Teig in die Papierbackförmchen verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 30 Minuten. Die Form mit den Cakes etwa 5 Minuten auf einen Kuchenrost stellen. Dann die Cakes aus der Form lösen und weiter auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

## Schritt 5

Für das Topping Mascarpone in die Rührschüssel zu der Keks'n Cream Füllung geben und alles mit dem Handrührgerät (Rührbesen) gut verrühren. Dann mit Latte Macchiato und Vanillezucker zu einer cremigen Masse aufschlagen, etwa 3 Minuten. Die Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf die Cakes spritzen.

## Schritt 6

Die restlichen Keks'n Cream Kekse mit einem Sägemesser vierteln und mit den restlichen Mandarinenfilets auf das Topping verteilen. Die fruchtigen Latte Macchiato Cupcakes etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Zubereitungszeit etwa 40 Minuten, ohne Kühlzeit.