

Rote Bete-Schoko-Cupcakes



Diese saftigen Rote-Bete-Schokoladen-Cupcakes mit Frischkäse-Topping bringen nicht nur Farbe in die immer kürzer werden Tage, sie sind auch echtes Soulfood! Schokoladig, saftig, spicy - einfach lecker!

12 Stück

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

200 g Rote Bete (vorgegart)

150 ml Pflanzenöl

3 Eier

110 g Mehl

1½ TL Backpulver

½ TL Natron
1 Prise Salz
½ TL Zimt
60 g gemahlene Mandeln
50 g Backkakao
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker (oder 1 TL Vanille-Extrakt)

Für das Topping

150 g zimmerwarme Butter
½ TL Vanille-Extrakt
125 g Puderzucker
200 g Frischkäse, zimmerwarm
½ -1 TL Rote Bete-Pulver, gemahlen

Außerdem

30 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Muffin-Backblech mit Cups belegen oder die Mulden einfetten.
3. Die Rote Bete in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Öl fein pürieren, das geht super mit einem Stabmixer.
4. Die Eier nach und nach unterrühren.
5. In einer anderen Schüssel alle restlichen Zutaten für den Teig gründlich mischen und in vier Portionen zur Rote Bete-Öl-Mischung geben und alles gute verrühren.
6. Den Teig in die Mulden des Backblechs füllen, bis diese ca. $\frac{3}{4}$ gefüllt sind.
7. Die Temperatur des Backofens auf 180°C reduzieren und 20-25 Minuten backen. Sicherheitshalber eine Stäbchenprobe machen. Anschließend nach kurzem

Abkühlen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

8. Die gehackten Mandeln in einer fettfreien Pfanne etwas anrösten, abkühlen lassen und zur Seite Stellen.
9. Für das Topping die zimmerwarme Butter und die Vanille in eine Rührschüssel geben, den Puderzucker darauf sieben und alles für ca. 5-8 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit luftig aufschlagen. Frischkäse (ebenfalls zimmerwarm!) mit dem Rote Bete-Pulver zusammen glattrühren und unter die Buttermasse heben. Wenn sich alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verbunden haben, die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl füllen und auf die abgekühlten Cupcakes spritzen.
10. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen.