

## Apfel-Cupcakes à la Kikkoman

Zubereitungszeit **45 Minuten**  
Kalorien pro Portion **1509**



### Zutaten für 4 Personen

16,68 g Mandeln  
91,68 g Mehl  
0,68 Msp Zimt  
0,68 TL Backpulver  
0,32 TL Natron  
26,68 g Zucker  
0,68 Eier  
33,32 ml Pflanzenöl  
100 ml Buttermilch  
1,32 Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
0,68 Äpfel

### Für das Frosting:

33,32 g Butter  
0,68 Zucker  
0,32 Päckchen Vanillezucker  
66,68 g Frischkäse

1. Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.
2. Mehl, Zimt, Backpulver, Natron und Zucker vermischen.
3. Eier, Öl, Buttermilch und Sojasauce verrühren.
4. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit den Mandeln unter den Teig heben.
5. 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.
6. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
8. Frischkäse vorsichtig unterrühren und die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
9. Muffins mit dem Frosting verzieren und nach Wunsch mit gerösteten Mandeln garnieren.

**Guten Appetit!**