



ZUTATEN

(für etwa 12 Cupcakes)

- 4 Eier
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 70 g gemahlene Mandeln
- 140 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g Mehl

- 1 Nektarine
- eine Hand voll Brombeeren

- 70 g Magerquark
- 125 g Mascarpone
- 50 g Vanillequark
- 100 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform vorbereiten oder ihr verwendet, wie ich, kleine Briocheformen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Am Ende lasst ihr die 30 g Zucker einrieseln. Danach die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und das Eigelb unterrühren. Anschließend Backpulver, Mandeln, Nüsse und das Mehl unterrühren. Erst jetzt gebt ihr den Eischnee in drei Portionen unter den Teig heben. Den Teig in die Formen geben und glatt streichen. Die Böden für die Mandel-Nuss-Cupcakes etwa 20-25 Minuten im Ofen backen, bis der Teig eine gute Farbe bekommen hat. Stäbchenprobe nicht vergessen. Anschließend könnt ihr die Böden auskühlen lassen.

Für das Topping rührt ihr Magerquark, Mascarpone und Vanillequark zusammen. Vanillezucker zugeben und abschmecken. Ich verwende generell eher wenig Zucker, aber wenn ihr es süßer mögt, könnt ihr noch mehr Vanillezucker zufügen. Die Sahne anschließend steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Dann die Quarkcreme als Topping mit einem Löffel einfach auf die Böden geben. Die Mandel-Nuss-Cupcakes bekommen eine fruchtige Note mit ein paar Brombeeren und Nektarinen-Spalten.