



Lebkuchen-Cupcakes

Ergibt: 12 Cupcakes

Zutaten:

50 g Halbfettbutter	1 TL Kakaopulver
2 Eier	1 TL Zimt
2 TL Honig	1 TL Lebkuchengewürz
65 g brauner Erythrit-Zucker	100 ml Mandelmilch
180 g Mehl	200 g Frischkäse bis 1 % Fett
1 TL Backpulver	1 EL Erythrit-Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
 2. Die Halbfettbutter mit dem Eigelb sowie dem Honig und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen. Dann Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt und Lebkuchengewürz zugeben und zu einem Teig verrühren, dabei nach und nach das Eiweiß zugeben und die Milch zugießen.
 3. Den Teig in 12 Muffinförmchen geben und ca. 20 – 25 Minuten backen. Dann vollständig abkühlen lassen.
 4. Für das Frosting Frischkäse mit Puderzucker verrühren und als Frosting auf die Muffins geben.
 5. Wenn gewünscht mit Lebkuchenmännchen, Sternchen oder anderweitig verzieren.
- 