

ANDECHSER NATUR



Sommer-Cupcakes mit Joghurtfrosting

12 Portionen, 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

Sommerliche Zitronenmuffins:

150 g ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Zitrone

150 ml Öl

3 Eier

200 g Zucker

Saft von ½ Zitrone

Abrieb von ½ Zitrone

300 g Mehl

½ Packung Backpulver

Frosting Zitrone:

130 g ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Zitrone

200 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett

20 g Puderzucker

2 EL (15 g) San Apart

Frosting Drachenfrucht:

130 g ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Drachenfrucht-Guave

200 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett

20 g Puderzucker

2 EL (15 g) San Apart

Teilen

So geht's

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Muffins den ANDECHSER NATUR Bio-Sommerjogurt mild Zitrone mit Öl, Eiern, Zucker, Zitronensaft und -abrieb verrühren.
Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem homogenen Teig verrühren.
Den Teig in ein Muffinblech mit Muffinförmchen füllen.
Den Ofen auf 175°C runterstellen und die Muffins für 15 Minuten backen.
3. Für die Frostings jeweils die ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit San Apart und Puderzucker aufschlagen und anschließend den jeweiligen ANDECHSER NATUR Sommerjogurt Zitrone oder Drachenfrucht-Guave unterheben. Das fertige Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins spritzen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?