

KUCHEN UND MUFFINS

Zimtschnecken-Cupcakes

Ein von Zimtschnecken inspiriertes Rezept.

Menge: 10 Cupcakes | **232,2 kcal** | **3,1 g verwertbare Kohlenhydrate** | **14,6 g Ballaststoffe** | **7,4 g Eiweiß**

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

- 50 g saure Sahne
- 150 g Joghurt
- 6 Eier
- 12 g Fibriya Backpulver
- 1 TL Fibriya Instant-Hefe
- 40 g Fibriya Balance Süßungsmix
- 130 g Fibriya Universal Ballaststoffmix
- 20 g Fibriya Veganes Backprotein
- 20 g Fibriya Haferfaser
- 100 g geschmolzene Butter
- 50 g Fibriya Balance Süßungsmix
- 15 g Zimt

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig (saure Sahne, Joghurt, Eier, Fibriya Backpulver, Fibriya Instant-Hefe und Fibriya Balance Süßungsmix) habe ich mit dem Stabmixer verrührt und anschließend Fibriya Universal Ballaststoffmix, Fibriya Veganes Backprotein und Fibriya Haferfaser untergehoben.
2. Ich habe den Teig geknetet und in 4 Teile geteilt. Diese habe ich nacheinander ausgerollt und mit der Zimtfüllung bestrichen.
3. Für die Füllung habe ich geschmolzene Butter, Fibriya Balance Süßungsmix und Zimt verwendet.
4. Ich habe den bestrichenen Teig zusammengefaltet, in drei Teile geschnitten und zu einem dreisträngigen Zopf geflochten. Diesen habe ich aufgerollt und in eine Muffinform gesetzt. Die Oberseite habe ich ebenfalls mit Zimtbutter bestrichen. Bei 170 °C ohne Umluft 30 Minuten gebacken.
5. Nach dem Abkühlen habe ich die Cupcakes mit einer Mascarpone-Sahne-Creme verziert.

Ich kann nur empfehlen, sie auszuprobieren! 💞

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	232,2 kcal	253,1 kcal
Energie	961,1 kJ	1047,5 kJ
Fett	18,2 g	19,9 g
– davon gesättigte Fettsäuren	10,3 g	11,2 g
Kohlenhydrate	10,1 g	11,0 g
– davon Zucker	1,9 g	2,0 g
– davon mehrwertige Alkohole	7,0 g	7,7 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	3,1 g	3,4 g
Ballaststoffe	14,6 g	15,9 g
Eiweiß	7,4 g	8,1 g
Salz	0,2 g	0,2 g

Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗