

Rote-Bete-Walnuss Cupcakes mit Frischkäseglasur

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	442 kcal/ 1851 kJ	Fett:	23,8 g
Eiweiß:	6,1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g
Kohlenhydrate:	49,9 g	ungesättige Fettsäuren:	15,4 g

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen.

2. Rote Bete, Eier, Walnussöl und Vanilleessenz mit einem Standmixer zu einer einheitlichen Masse verrühren.

3. Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Salz, braunen Zucker und feinen Zucker in eine große Schüssel geben und mit der Roten Bete Masse gründlich vermengen. Anschließend die gehackten Walnüsse in den Teig geben und unterheben.

4. Eine Muffin-Backform mit Förmchen auslegen und den Teig gleichmäßig darin verteilen und für 15-20 Minuten backen. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen.

5. Zucker so lange in einer Pfanne erhitzen, bis er geschmolzen ist. Die Walnüsse hinzufügen und so lange rühren, bis alle Hälften mit Zucker überzogen sind. Zum Auskühlen beiseitestellen.

6. Für die Glasur Butter, Puderzucker, Frischkäse und Milch verrühren.

7. Mit einem Spritzbeutel Glasur auf die ausgekühlten Cupcakes verteilen und mit karamellüberzogenen Walnüssen dekorieren.

Zutaten für 12 Portionen :

Für die Cupcakes:
- 170 g Rote Bete, gekocht
- 2 Eier
- 100 ml Walnussöl
- 1 TL Vanilleessenz
- 200 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 70 g brauner Zucker
- 100 g feiner Zucker
- 50 g kalifornische Walnüsse, gehackt

Für die karamellisierten Walnüsse:
- 30 g Zucker
- 12 kalifornische Walnusshälften

Für die Glasur:
- 75 g Butter
- 150 g Frischkäse
- 1 Schuss Milch
- 225 g Puderzucker