

Low Carb Cupcake Pecan Ahornsirup



für ca. 12 Stk.

Vorbereiten: Muffinsblech ausgebuttert, bemehlt, Dressiersack mit grosser Sterntülle und ein Dressiersack ohne Tülle

Muffin

150 g	Vitaluce Kokosnussöl oder Butter
6 Stk.	Eier
80 g	Sukrin Ahornsirup
2 Packung	Konzelmanns Vanillekuchen
100 g	Pekannüsse, grob gehackt

Cup Cake Cream

100 g	Butter
200 g	Cream Cheese z.B. Philadelphia
50 g	Sukrin Maple

Pekannüsse und Sukrin Maple Syrup für Deko

ZUBEREITUNG:

1. Für die Cupcakes Masse Butter, Eier und Sukrin Maple Syrup schaumig rühren.
2. Konzelmanns Backmischung dazugeben, gut mischen.

3. Masse in die vorbereiteten Cupcakes Formen füllen (am Besten get es mit einem Dressiersack ohne Tülle)
4. Backen: IM auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
5. Zwischenzeitlich für das Frosting weiche Butter, Cream Cheese und Maple Sirup mit dem Handmixer schaumig rühren.
6. In einen Dressiersack mit grosser Sterntülle geben, Masse auf die komplett ausgekühlten Cupcakes rosettenartig aufdressieren, mit gehackten Pekannüssen garnieren, Maple Syrup dazu reichen, kühl servieren