

Apfel-Cupcakes



 für 4 Personen

 ca. 50 Min.

Zutaten

Grundteig für Cupcakes

50 g **Butter**
50 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
1 **Ei**
3 EL **Milch**

80 g **Mehl**
0.5 TL **Backpulver**

Apfel-Cupcakes

2 **Grundteig**
Portionen
1 **Apfel** (ca. 150 g), grob gerieben
0.5 TL **Zitronensaft**
50 g **gemahlene Haselnüsse**
0.5 TL **Zimt**

100 g **Butter**
100 g **weisse Schokolade**,
geschmolzen, etwas abgekühlt
100 g **Frischkäse** (z. B. Philadelphia
Joghurt)
2 Tropfen **grüne Lebensmittelfarbe**

6 **saure rosa Gummischlangen** (je
ca. 25 cm lang), je in ein 12 cm,
ein 9 cm und ein 4 cm langes
Stück geschnitten

Zubereitung

Grundteig für Cupcakes

1. Butter, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Ei darunter rühren, ca. 2 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Milch darunter rühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen. Masse in die Förmchen füllen.

Backen: Minicupcakes ca. 20 Min., grosse Cupcakes ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Hinweis).

Apfel-Cupcakes

1. Apfel mit dem Zitronensaft mischen, zusammen mit den Haselnüssen und dem Zimt unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.

2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Frischkäse und Lebensmittelfarbe darunter rühren, ca. 10 Min. kühl stellen. Die Creme mit einem Spachtel auf die Cupcakes streichen.

Servieren:

Cupcakes erst kurz vor dem Servieren mit den Schleifen verzieren. Dazu das mittlere Gummischlangenstück auf die Creme legen. Beim längsten Stück die Enden umschlagen, mit dem kleinen Stück umwickeln, daraufsetzen.

Service

Haltbarkeit:

ohne Deko in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage.

Hinweis:

Die nachfolgenden Rezepte lassen sich in beiden «easybake»-Formen zubereiten. In der grösseren verlängert sich die Backzeit aber um 2-4 Min.; deshalb mit einer Stricknadel oder einem Holzspießchen eine Backprobe vornehmen.

Nährwert pro Person:

44 g Fett

10 g Eiweiss

50 g Kohlenhydrate

2642 kJ (631 kcal)