

Apfel Cupcakes

Besondere Genussmomente versprechen die süßen Kleinigkeiten, hergestellt aus den Äpfeln der Region. Die kleinen Küchlein mit dem leckeren Topping sind einfach und schnell zuzubereiten und bieten viele Kombinationsmöglichkeiten.



Zutaten

Teig:

300 g Äpfel
250 g Weizenmehl
2 ½ TL Backpulver
125 g weiche Butter
100 g Zucker, Vanille
2 Eier
125 ml Milch

Sahnecreme:

200 g Doppelrahm-
frischkäse
1 EL Zucker
200 g Sahne
1 P. Sahnesteif
gemahlene Vanille
aus der Mühle

100 g Äpfel zum Verzieren, gemahlene Vanille aus der Mühle



Zubereitung

1. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Papierbackförmchen in die Muffinbackform geben und Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen
2. **Für den Teig:** Mehl mit Backpulver mischen, restliche Zutaten außer den Äpfeln hinzufügen und alles mit dem Mixer verrühren und dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Apfelwürfel hinzugeben und den Teig in der Muffinsbackform verteilen. Anschließend 30 Min. backen.
3. **Für die Sahnecreme:** Frischkäse in einer Rührschüssel mit Zucker und etwas gemahlener Vanille verrühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen und mit dem Frischkäse verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Muffins verteilen.
4. **Zum Verzieren:** Apfel waschen und in kleine Spalten schneiden und anschließend mit etwas gemahlener Vanille auf dem Muffin verzieren.

Guten Appetit!