

# Apfel-Schoko-Cupcakes

Nährwert pro Stück: E: 65g, F: 20g, Kh: 36g, kcal: 350



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

ZUM VORBEREITEN:

1 säuerlicher Apfel (etwa 250 g)

2 TL Zitronensaft

2 TL flüssiger Honig

FÜR DEN TEIG:

240 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

2 EL Kakao zum Backen

1 Prise Salz

100 g Zucker

2 Eier (Größe M)

80 ml neutrales Pflanzenöl,

z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl

200 g Joghurt (3,5 % Fett)

FÜR DAS TOPPING:

125 g weiche Butter

80 g Puderzucker

80 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

2 EL grüner Waldmeistersirup

ZUM VERZIEREN:

36 Deko-Papier-Zuckerblüten

24 Minzeblätter

ZUSÄTZLICH:

12 Muffin-Papierbackförmchen



© Ulrike Holsten für ZS Verlag

1. Zum Vorbereiten den Apfel vierteln, schälen, entkernen und grob raspeln. Apfelraspel mit Zitronensaft und Honig mischen.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C



3. Für den Teig Mehl mit Backpulver, Kakao, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Rührschüssel Eier mit Öl und Joghurt verrühren. Die Mehlmischung mit einem Kochlöffel oder Schneebesen rasch unter die Joghurtmasse rühren, bis alles gut vermengt ist. Apfelraspel unterheben.
4. Dann den Teig in die Mulden einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und 20–25 Minuten backen.
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Muffins etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
6. Inzwischen für das Topping Butter mit Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Mascarpone und Waldmeistersirup unterrühren. Die Creme etwa 30 Minuten kalt stellen.
7. Dann die Creme mit einem Messer auf die Cupcakes streichen. Mit jeweils 3 Zuckerblüten und 2 Minzeblättern verzieren.



Mehr Rezepte in  
"Cupcakes & Muffins von A-Z"

