

Bratapfel-Cupcakes

Nährwert pro Stück: E: 6g, F: 21g Kh: 35g, kcal: 364



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

Zum Vorbereiten:

50 g Rosinen

1 ½ EL Rum

3 säuerliche Äpfel, z.B. Cox Orange

1 EL Zitronensaft

100 g Marzipan-Rohmasse

15 g Butter

50 g gehackte Mandeln

½ TL gem. Zimt

Für den Teig:

100 g Butter (zimmerwarm)

90 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

2 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Backpulver

75 g Joghurt (etwa 3,5 % Fett)

Für den Belag:

1 Apfel, z.B. Cox Orange

Für das Topping:

250 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

1 Pck. Saucenpulver Vanille-Geschmack ohne
Kochen

75 g Joghurt (3,5 % Fett)



© Fotostudio Diercks für ZS Verlag

1. Zum Vorbereiten Rosinen mit dem Rum vermischen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten (etwa 300 g) mit Zitronensaft beträufeln. Marzipan grob raspeln.

2. Butter in einer großen, beschichteten Pfanne zerlassen. Mandeln hinzufügen und unter Rühren goldgelb rösten. Die Apfelspalten hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Marzipanraspel, Zimt und Rumrosinen unter die Apfelmasse heben und allesunter gelegentlichem Rühren erkalten lassen.

3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C
4. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Apfelmasse und Joghurt unterheben.
5. Den Teig in den Mulden der Muffinform (mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen. Für den Belag den Apfel abspülen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in 12 Spalten schneiden. Jeweils 1 Apfelspalte auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Cakes etwa 35 Minuten backen.
6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Cakes nach etwa 5 Minuten aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.
7. Für das Topping Sahne mit Saucenpulver in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer Vanillecreme aufschlagen. Joghurt unterheben. Die Vanillecreme in den Spritzbeutel füllen und je einen dicken Tupfen auf die Cakes spritzen.
8. Die Bratpfel-Cupcakes etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und daran anschließend servieren.

TIPP:

Nach Belieben kurz vor dem Servieren das Topping mit etwas gemahlenem Zimt bestäuben oder mit gehackten Mandeln bestreuen.



Mehr Rezepte in
"Weihnachtsbacken von A-Z"

KLASSIKER

DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891