Rezept

Apfel-Streusel-Cupcakes

Ein Rezept von Apfel-Streusel-Cupcakes, am 07.10.2026

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

½ Pck.	Vanillepuddingpulver zum Kochen
2 EL	Zucker
250 ml	Milch
100 g	weiche Butter

FÜR DIE STREUSEL:

50 g	Mehl
25 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
25 g	weiche Butter
	Salz

FÜR DEN TEIG:

1	Apfel (ca. 200 g; z.B. Boskop)
40 g	blütenzarte Haferflocken
	Salz
2	Eier
75 g	brauner Zucker
175 g	Buttermilch
175 g	Vollkornweizenmehl
½ Pck.	Backpulver (8 g)
1 Msp.	Zimtpulver
100 g	Zucker
150 ml	Sonnenblumenöl

AUSSERDEM:

	Puderzucker zum Bestäuben
12	Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung aus den angegebenen Zutaten wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) beschrieben eine klassische Buttercreme herstellen. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen und bis zur Verwendung zugedeckt kühl stellen.

2. Für die Streusel Mehl, Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Zimt mit den Fingern zu Streuseln verkneten, kühl stellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig den Apfel schälen, vierteln, entkernen und sehr klein würfeln. Mehl, Haferflocken, Backpulver, 1 Prise Salz und Zimt mischen. Die Eier mit Zucker, braunem Zucker, Öl und Buttermilch mit den Quirlen des Handrührgeräts 2 - 3 Min. verquirlen. Die Mehlmischung auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Ca. 10 Sek. auf höchster Stufe rühren. Die Apfelwürfel unterheben.

4. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. backen, herausnehmen. Streusel auf den Cakes verteilen und weitere ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Mit einem Sägemesser den Teil der Cupcakes, der über die Papierförmchen herausragt, abschneiden. Buttercreme kreisförmig flach auf die Unterteile spritzen. Oberteile auflegen. Vor dem Servieren dünn mit Puderzucker bestäuben.