

Rezept

Bratapfel-Cupcakes

Ein Rezept von Bratapfel-Cupcakes, am 30.03.2023

Zutaten

FÜR DAS TOPPING:

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|-------|------------------|
| 2 | Äpfel (à ca. 170 g; z. B. Boskop) | 1 EL | Rosinen |
| 2 EL | Mandelblättchen | 1 TL | Zimtpulver |
| 1 EL | Zucker | 50 g | Marzipanrohmasse |
| 30 g | Butter | 100 g | Mascarpone |
| 100 g | Doppelrahmfrischkäse | | |

FÜR DEN TEIG:

- | | | | |
|-------|--------------------------|--------|--|
| 175 g | Mehl | ½ Pck. | Backpulver (8 g) |
| | Salz | 100 g | Butter |
| 100 g | Zucker | | ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
(ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt) |
| 2 | Eier | 125 ml | Milch |
| 140 g | Kekse (z.B. Spekulatius) | | |

AUSSERDEM:

- 12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 347 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 175° vorheizen. Für das Topping die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in eine flache Auflaufform legen. Rosinen, Mandelblättchen, Zimt und Zucker mischen. Die Marzipanrohmasse grob raspeln und unterrühren. Diese Mischung auf den Äpfeln verteilen und mit der Butter in Flöckchen belegen. 4 - 5 EL Wasser dazugeben.
- Die Äpfel im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis sie weich sind. Aus dem Ofen nehmen (Ofen anlassen), in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren. Püree abkühlen lassen.
- Inzwischen für den Teig Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Vanille einrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit der Milch auf niedriger Stufe kurz unterrühren. 6 Kekse zum Verzieren beiseitelegen, den Rest grob hacken und unter den Teig heben. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für das Topping Mascarpone und Frischkäse mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz aufschlagen. Die abgekühlte Apfelmasse kurz unterschlagen. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen und als Tufts auf die Cupcakes spritzen. Die beiseitegelegten Kekse vorsichtig in zwei Hälften brechen und die Tufts mit je ½ Keks verzieren.