

## Rezept

# Pflaumen-Haselnuss-Cupcakes

Ein Rezept von Pflaumen-Haselnuss-Cupcakes, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> reife Pflaumen	<b>100 g</b> Mehl
<b>75 g</b> gemahlene Haselnüsse Salz	<b>½ Pck.</b> Backpulver (8 g)
<b>180 g</b> weiche Butter	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>2</b> Eier	<b>100 g</b> Zucker
<b>60 g</b> Puderzucker	<b>125 ml</b> Milch
<b>50 g</b> Pflaumenmus (aus dem Glas)	<b>200 g</b> Schmand
	<b>6 TL</b> Haselnusskrokant (Fertigprodukt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die Pflaumen waschen und mit Küchenpapier abreiben. Dann halbieren und die Steine entfernen. Zwei Hälften zum Verzieren beiseitelegen, die restlichen Pflaumen sehr klein würfeln.
2. Das Mehl mit Nüssen, Backpulver, 1 Prise Salz und Zit mischen und in eine Schüssel sieben. 100 g Butter und Zucker in eine zweite Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen. Die Eier einzeln unterschlagen. Die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch auf niedriger Stufe nur kurz unterrühren. Dann die Mischung ca. 10 Sek. auf höchster Stufe durchrühren.
3. Die Pflaumenwürfel unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für das Topping übrige Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Schmand kurz unterrühren. Pflaumenmus dazugeben und mit einer Gabel unter die Creme strudeln, sodass die Mischung streifig bleibt. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen und auf die Cakes spritzen. Die beiseitegelegten Pflaumenhälften in je 6 Schnitze schneiden. Die Cupcakes mit Krokant bestreuen und mit Pflaumenschnitzen verzieren.