

REZEPT BRATAPFEL CUPCAKES

Zutaten für 12 Stück:

250 g Weiche Butter
170 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 TL Zimt
3 Eier
2 TL Backpulver
340 g Mehl
420 ml Vollmilch
1 Apfel
100 g Marzipan
400 ml Schlagsahne
2 Pkg. Backfeste Vanille-Puddingcreme

Mini-Kekse + Zimt zur Deko nach Wahl

So wird's gemacht:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. 250 g Butter zusammen mit Salz, Vanillezucker, dem Zimt und 170 g Zucker schaumig aufschlagen.
3. Anschließend die Eier in einem Messbecher verrühren – hierbei wird am besten eine Gabel verwendet – und zügig mit der Butter-Mischung vermengen.
4. Das Backpulver und das Mehl mischen. Dann abwechselnd mit 220 ml Milch unter die Butter-Mischung heben. Alles per Hand verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Den Apfel waschen, schälen und zusammen mit dem Marzipan fein würfeln.
6. Apfel und Marzipan zum Teig geben und gut vermengen.
7. Anschließend den Teig auf 12 Cupcake-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Danach den Ofen abschalten, die Cupcakes noch 3-4 Minuten im Ofen ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen.
8. Währenddessen die Sahne, die Puddingcreme, 200 ml Milch und 1 TL Zimt steif schlagen.
9. Die Creme mithilfe einer Spritztüle auf die abgekühlten Cupcakes verteilen, mit etwas Zimt bestäuben und mit Mini-Kekschen dekoriert servieren.

Guten Appetit.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Katharina Fugmann
Völckersstraße 44 · 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-24 · 040/853760-10
E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de