



Cupcakes von @piamisuu

- ★ Schwierigkeitsgrad: mittel
- L Zubereitung: 40 Minuten
- 🍴 Reicht für 12 Portionen

Zutaten

12 Portionen

Teig Zutaten

250 g	Weizenmehl, universal	75 g	Rohrzucker
½ Päck.	Backpulver	75 g	Butter in kleinen
3 Teelöff.	Lebkuchengewürz		Stücken
		40 ml	Milch
1 Esslöffel	Kakaopulver	2	Eier

Füllung Zutaten

1 Stück(e)	Apfel-Birne-Hirse-Quetsche von FruchtBar
1 Esslöffel	kalt Wasser
1 Teelöffel	Stärke
	Zimt (nach Bedarf)

Topping

500 g	Mascarpone, schnittfest
100 g	Puderzucker
½ TL	Zimt, etwas mehr zum Dekorieren

Zubereitung

- Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakaopulver mischen.
- Agavensirup, Rohrzucker, Milch und Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
- Dann gemeinsam mit den Eiern zu der Mehlmischung geben und verrühren.
- Den Teig mit Hilfe eines Löffels auf den Muffinförmchen verteilen.
- Bei 160 °C Umluft für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen.
- Nun zur Füllung. Alles gut verrühren und danach aufkochen, bis die Mischung andickt. Danach kurz abkühlen lassen. Nach dem Erkalten der Cupcakes mit einem kleinen Löffel etwas aushöhlen und mit der Füllung befüllen.
- Anschließend für das Topping Mascarpone, Puderzucker und Zimt miteinander verrühren und kaltstellen. Diese in einen Spritzbeutel füllen und den Cupcake damit dekorieren. Zimt und auch Streusel, wenn gewünscht, darüberstreuen.

TIPP: Bei der Dekoration kannst Du Deiner Kreativität freien Lauf lassen.

Dazu brauchst du

- 2 größere Schüsseln und 1 Schälchen
- Küchenwaage
- Rührgerät
- Muffinförmchen
- Spritzbeutel



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarwelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbarweltrepte](#)

