





Birnen-Mandel-Cupcakes

Saftige Muffins mit Frischkäse-Topping

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

250 g Birnen
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
200 g Dinkelmehl Type 630
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
85 g Zucker
1 Pr. Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 Eier (Größe M)
6 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
80 ml Milch
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln
1 TL Zucker

Topping:

300 g Doppelrahm-Frischkäse
70 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Birnen schälen und in Würfel schneiden. Birnenstücke mit Bourbon Vanille-Zucker vermengen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Birnen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Birnenwürfel unterheben. Teig in der Muffinform gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen.
Muffins aus der Form lösen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und Zucker darüberstreuen. Diesen kurz karamellisieren lassen, dann auf einem Teller erkalten lassen.

4 Topping:

Frischkäse mit restlichen Zutaten in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) erst langsam auf niedrigster Stufe verrühren und dann auf höchster Stufe kurz verrühren. Topping in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Jeweils einen Kringel oder Tupfen auf die Muffins spritzen und kalt stellen.

5 Vor dem Servieren Cupcakes mit den Mandeln und dem restlichen Finesse bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie das Topping auch in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.
- Wenn es keine frischen Birnen gibt, bereiten Sie die Kuchlein mit Birnen aus der Dose zu.
- Die Muffins können bereits am Vortag gebacken werden und sind auch einfriergeeignet.