





Bratapfel-Cupcakes

Bratapfel Muffins mit Rosinen und Puddingcreme sind für die Weihnachtszeit einfach perfekt - Bratapfel Cupcake Rezept.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

etwa 1 Apfel (etwa 150 g)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
50 ml Milch
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
50 g Rosinen

Zum Verzieren:

30 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
30 g Zucker
Rosinen

Topping:

200 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

Wie backe ich Bratapfel-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

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

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Muffins aus der Form lösen und in den Papierförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Inzwischen die Mandeln mit Zucker mischen und in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

4 **Topping zubereiten:**

Kalte Schlagsahne, Milch und Backfeste Puddingcreme in einen Rührbecher geben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) geben und auf die Muffins spritzen.

5 **Verzieren:**

Mandeln mit den Rosinen auf dem Topping verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig kann zusätzlich mit etwas gemahlenem Zimt abgeschmeckt werden.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

