

Granatapfel-Cupcakes mit Rosmarin-Bäumchen

Schokoladige Muffins, saftig mit Pflaumenmus und Frischkäsecreme-Topping

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

- 1 kleiner Granatapfel
- 150 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 20 g Dr. Oetker Kakao
- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 3 EL Pflaumenmus (etwa 90 g)

Topping:

- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 50 g Puderzucker

Zum Verzieren:

- etwa 6 Zweige Rosmarin
- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Granatapfel aufschneiden, die Kerne herauslösen und auf ein Sieb geben. 2 EL der Granatapfelkerne für die Verzierung beiseitestellen. Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Granatapfelkerne unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 23 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Sahne mit Sahnesteif und Finesse steif schlagen. Frischkäse mit Puderzucker verrühren, Sahne unterheben und in einen großen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und das Topping auf die Muffins spritzen.

4 Verzieren:

Vor dem Verzehr den Rosmarin in etwa 12 "Weihnachtsbäume" schneiden, mit Puderzucker bestreuen und in das Topping stecken. Übrige Granatapfelkerne dekorativ verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping und Verzierung sind die Muffins einfriergeeignet.

