

# Weihnachtliche Cupcakes

Weihnachtliche Cupcakes mit Granatapfelkernen, Pflaumenmus und weihnachtlichem Cupcake Topping - Weihnachtliche Cupcakes backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### 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

## Wie backe ich weihnachtliche Cupcakes?:

### 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 zubereiten:

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 Min.**



## 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 zubereiten:

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.

