

Saftige Apfel-Cupcakes im süßen Apfel-Look

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cupcakes

Für den Teig

150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 1/4 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
200 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Ei
2 Eigelb
3/4 Teelöffel Vanilleextrakt
80 ml Milch
1 Apfel

Für das Frosting

100 Butter
100 Puderzucker
100 Frischkäse
rote Lebensmittelfarbe

Für die Deko

12 grüne Fruchtgummi
4 Salzstangen

Besonderes Zubehör

Alufolie
Muffinform

Der Cupcake fällt nicht weit vom Stamm. Nein, keine Sprichwort-Verwirrung, sondern nur das Intro für süße Apfel-Cupcakes, die ihrem Namen alle Ehre machen. Denn sie schmecken nicht nur nach Apfel, sondern sehen auch wie rotbackige, kleine Äpfelchen aus.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Aus Alufolie ca. 2 cm breite Kugeln formen. Backform mit Papierförmchen auslegen. Für die typische Apfelform je eine kleine Alukugel zwischen Papier und Seitenwand schieben.

- 2 -

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein hacken.

- 3 -

Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eier und Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermengen. Abwechselnd Milch und Apfelstücken unter die Buttermasse heben.

- 4 -

Teig vorsichtig in die Papierform füllen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 5 -

Zutaten für das Frosting verrühren und mit Lebensmittelfarbe rot färben. Cupcakes mit Frosting bestreichen.

- 6 -

Salzstangen dritteln. Fruchtgummi in Blattform

Saftige Apfel-Cupcakes im süßen Apfel-Look

schneiden. Cupcakes mit Salzstangen und Fruchtgummi dekorieren.