

Yvonne's Apfel-Himbeer-Cupcakes

Für ca. 12-16 Cupcakes

Zutaten Teig

300 g Mehl
150 g Zucker
75 g Butter (geschmolzen)
3 Eier
1 Apfel (geschält+gewürfelt)
die Schale einer Bio-Zitrone
(oder getrocknete)
2 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
1 Schuss Milch
3-4 EL Himbeermarmelade
1 Spritztülle
1 Apfelmantel
Cupcake-Blech
Papierförmchen

Zutaten Frosting

5-6 TL gefriergetrocknete
Himbeeren als Pulver
ggf. 1 Messerspitze rote
Gelbmittelfarbe, wenn die
Färbung intensiver sein soll
100 g Butter (zimmerwarm)
150 g Frischkäse Vollfett
500 g Puderzucker, gesiebt
1 TL Vanillearoma
1 Spritztülle mit 11mm
Durchmesser
250 g frische Himbeeren
50 g gehackte Pistazien

Zubereitung Teig

Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Mehl, Zitronenschale, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel verrühren und anschließend mit einem Mehlsieb sieben (so wird der Teig später viel fluffiger).

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter in einer Mikrowelle oder einem Topf schmelzen und unter die Eiermasse geben. Anschließend alles auf mittlerer Stufe rührend mit den trockenen Zutaten vermischen. Sollte der Teig reißen, solange Milch dazu geben, bis er schön geschmeidig ist.

Den Apfel schälen und fein würfeln und darunter rühren.

Die Papierförmchen in die Cupcake-Form geben und mit Teig füllen.

Tipp: Zum Portionieren des Teigs eignet sich ein Eislöffel. Die Menge, die in den Eislöffel passt, reicht genau für einen Cupcake aus und man muss nicht mit zwei Löffeln versuchen, den Teig in die Form zu kriegen.

Die Cupcakes für ca. 20-30 Minuten bei 160°C (Umluft) backen. Nach 20 Minuten den Holzstäbchen-Test machen. Sollte kein Teig mehr daran kleben bleiben, sind die Cupcakes bereits fertig. Je nach Ofen und "Fruchtigkeit" des Apfels, der auch Flüssigkeit abgibt, können die Cupcakes früher fertig sein oder etwas länger brauchen. Die Cupcakes nun für 5 Minuten in der Form und dann komplett auf einem Rost auskühlen lassen.

Zubereitung Frosting

In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten. Dazu die Butter schaumig schlagen (bis sie leicht weißlich wird) und anschließend mit dem Frischkäse verrühren.

Den Puderzucker sieben und das Himbeerpulver untermischen.

Tipp: Im Vergleich zu frischen Himbeeren oder Marmelade verflüssigt gefriergetrocknetes Fruchtpulver das Frosting nicht. Die Konsistenz bleibt erhalten, aber das Frosting erhält gleichzeitig eine wunderbar fruchtige Note und eine schöne Färbung.

Nun das gesiebte Puderzuckergemisch in zwei Teilen unter ständigem Rühren mit der Butter-Frischkäsemasse verrühren.

Tipp: Wem die rote Farbe noch nicht intensiv genug ist, der kann mit etwas roter Gellebensmittelfarbe nachhelfen.

Wenn alles gut vermischt ist, noch das Vanille-Aroma unterrühren.

Anschließend das Frosting in einen Spritzbeutel, füllen und 5- 15 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Etwa 3-4 Minuten, bevor das Frosting verarbeitet werden soll, wieder aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Butter nicht allzu fest wird. Gegebenenfalls die Masse etwas kneten.

Tipp: Mit einem Clip den Beutel an beiden Seiten verschließen.

Wenn die Cupcakes ausgekühlt sind, mit einem Apfelfentkerner ein kleines Loch in die Cupcakes stechen. Den "Teigstößel" aufheben. Die Himbeermarmelade ebenfalls in eine Spritztülle geben und in das Loch füllen. Den Deckel wieder darauf drücken, damit das Frosting nicht einsickert!

Nun den Spritzbeutel mit dem Frosting gerade über den Cupcake halten und einen schönen, gleichmäßig runden Klecks darauf geben.

Zum Schluss jeden Cupcake mit 1-2 frischen Himbeeren und ein paar Pistazien verzieren.

Guten Appetit!