

Lydias & Elkes Bratapfel-Cupcakes

Für 12 Cupcakes

Zutaten Bratapfelpüree

4 Äpfel
30 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimt
2 EL brauner Zucker
50 g Marzipan
etwas Butter
50g Rosinen
50g Mandelplättchen

Zubereitung Bratapfelpüree

Die Äpfel schälen und entkernen. Die Äpfel in eine ofenfeste Form geben. Haselnüsse, Zimt und Zucker vermischen und in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Anschließend dicke Marzipankugeln in die Äpfel drücken, je ein Stück Butter drauflegen und mit Mandeln und Rosinen bestreuen.

Die Äpfel in der feuerfesten Form 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze und 160°C im Ofen braten bis sie schön weich sind.

Äpfel anschließend abkühlen lassen und mit samt aller Flüssigkeit, die sich in der Form gesammelt hat, in einem Behälter mit Pürierstab fein pürieren.

Zutaten Teig

225 g weiche Butter
200 g brauner Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
Etwas gemahlene Vanille
1 TL Zimt
100 g geriebenes Marzipan
220 g Mehl
1TL Backpulver

Zubereitung Teig

Butter und Zucker cremig schlagen. Die Eier und das Salz langsam unterrühren. Danach Vanille, Zimt, Marzipan und zum Schluss das gesiebte Mehl unterrühren.

Den Teig in Förmchen verteilen und am besten in einem Muffinblech bei 175°C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten lang backen. Gut abkühlen lassen! Mit einem Kuchenausstecher oder einem kleinen Löffel in der Mitte der Küchlein ein Loch ausstechen. Die Löcher mit dem Bratapfelpüree füllen.

Zutaten Topping

250 g weiche Butter
250 g Puderzucker
50 g geriebenes Marzipan
250 g Frischkäse

Zubereitung Topping & Deko

Butter und Puderzucker cremig schlagen. Das geriebene Marzipan und danach den Frischkäse langsam unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und damit die Cupcakes verzieren.

Das Topping zum Schluss mit einem Klecks Bratapfelpüree und mit einer Mandel garnieren.

Zutaten Deko

Einige Mandeln und
etwas Apfelpüree aufheben

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!