

Apfel-Cupcakes mit Zimt-Frosting



Zutaten für ca. 12 Stück:

- 120g weiche Butter
- 120g Zucker
- 2 Eier
- 120g Mehl
- 1 TL Zimt
- 2 Äpfel
- Papierförmchen für das Blech
- Apfelspalten zum Garnieren

Für das Frosting:

- 175g Frischkäse
- 50g weiche Butter
- 1 TL Zimt
- 270g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 170°C (Umluft: 150°C) vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Butter mit Zucker cremig schlagen, danach die Eier unterrühren. Mehl mit Zimt mischen und unter die Buttermasse mischen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und nach Belieben würfeln oder fein reiben. Anschließend unter den Teig heben.
3. Teig auf die Papierförmchen verteilen und auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
4. Für das Frosting den Frischkäse mit Butter cremig aufschlagen. Zimt und Puderzucker vermischen und in die Frischkäse-Masse rühren. Nach Möglichkeit ca. eine 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit das Frosting fester wird.
5. Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf den Cupcakes verteilen. Alternativ kann das Frosting auch mit einem Messer auf die Cupcakes gestrichen werden. Zum Schluss mit den Apfelspalten garnieren.

Zimt:

- Besänftigt den Magen
- Hilft der Verdauung
- Wirkt entspannend
- Kann bei Diabetes guttun
- Ist in Maßen gesund
- Sehr beliebt in Weihnachtsgebäck

Kw 49

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle:

<https://eatsmarter.de/rezpte/pastinaken-apfel-suppe>

Rezeptquelle: www.eatsmarter.de