

APFEL CUPCAKES



APFEL CUPCAKES

Rezept und Foto von Kevin Buch lawofbaking.com

Zutaten Cupcakes:

150 g Butter, weich / 100 g Zucker / 100 g brauner Zucker / 2 Eier / 270 g Mehl / 1 TL Zimt / 2 TL Backpulver / 1 Prise Salz / 150 ml Milch

Zutaten Apfelkompott:

3 Äpfel, geschält und klein gewürfelt / 3 EL Zucker / 1 TL Zimt

Zutaten Topping:

4 Eiweiß / 160 g Zucker / 250 g Butter, weich und klein gewürfelt / 2 TL Zimt

Zubereitung

Für die Cupcakes:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und 8 Stück Muffinformen (oder ein 12er Muffinblech) einfetten.
2. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und dem braunen Zucker hellcremig rühren. Danach die Eier hinzufügen und gut verrühren.
3. Mehl, Zimt, Backpulver und Salz mischen. Dann abwechselnd mit der Milch zum restlichen Teig geben.
4. Nur so lange verrühren, bis sich alles verbunden hat. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und für 30 min. backen. Danach komplett auskühlen lassen.

Für das Apfelkompott:

1. Die Äpfel gemeinsam mit dem Zucker und dem Zimt in einer Pfanne zum Kochen bringen. Unter Rühren ca. 5-6 min. weichkochen. Danach abkühlen lassen.

Für das Topping:

1. Eiweiß und Zucker in eine hitzebeständige Rührschüssel geben und einen Topf mit fingerhoch Wasser auf den Herd stellen. Wasser bei niedriger Temperatur zum Köcheln bringen. Danach die Rührschüssel daraufstellen und die Masse unter Rühren erhitzen.
2. Das dauert ca. 5-7 min. oder wer genau sein möchte: 71°C sollte die Masse danach haben. Sobald dieser Punkt erreicht ist, Schüssel vom Topf nehmen und Eiweiß steif schlagen, bis sich das Volumen merklich vergrößert und die Masse etwas kälter wird.
3. Danach die weiche Butter portionsweise hinzufügen, ebenso den Zimt und gut miteinander verrühren. Zum Schluss noch etwa 2-3 min. aufschlagen.
4. Kleine Türme aus Topping auf die Cupcakes dressieren und dabei ein Loch in der Mitte lassen. In dieses Loch kommt das Apfelkompott.

Gebacken und zubereitet mit
RIESS Muffinform hoch



Erhältlich in Ø 8 cm
Artikelnummer: 0674-022
Mehr Infos unter www.riess.at