



Apfel-Ingwer-Cupcakes

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Zitronen | 1 St. |
| Äpfel, rot | 1 St. |
| Butter | 160 g |
| Zucker | 150 g |
| Salz | |
| Vanillinzucker | 8 g |
| Eier | 2 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Milch | 50 ml |
| Ingwer, frisch | 30 g |
| Puderzucker | 75 g |
| Frischkäse, natur | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Apfel schälen, halbieren, entkernen und fein würfeln. In einer Schüssel mit Zitronensaft mischen.
2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 120 g weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Gewürfelten Apfel unterheben. Teig auf gefettete Muffinförmchen verteilen und im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind.
3. Inzwischen Ingwer schälen und fein hacken. In einer Schüssel Puderzucker, übrige Butter und Frischkäse mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Gehackten Ingwer unterheben und Creme kühl stellen.
4. Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Creme daraufstreichen nach Belieben garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 275 kcal |
| Kohlenhydrate | 37 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 13 g |