



Tannenbaum-Cupcakes – Apfel-Zimt-Muffins mit grüner Creme



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Schmelzschokolade, zartbitter	100 g
Äpfel, rot	1 St.
Eier	1 St.
Zucker	120 g
Vanillinzucker	2 TL
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Milch	50 ml
Zimt	
Puderzucker	200 g
Frischkäse, natur	200 g
Kürbiskernöl	3 EL

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 1 l Wasser erhitzen und 125 g Butter mit Schokolade in einer sauberen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad ca. 5 Min. schmelzen (es darf kein Wasser in die Schüssel geraten, sonst klumpt die Schokolade). Apfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und grob raspeln.
2. In der Schüssel geschmolzene Butter und Schokolade mit Ei verrühren. Zucker und Vanillinzucker nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver vorsichtig unter die Masse heben, Milch dazugießen und so lange rühren, bis keine Klumpen mehr im Teig sind. Apfel und Zimt dazugeben und vermengen.
3. Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen und Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen. Im Ofen ca. 25 Min. backen.
4. Für das Frosting in einer Schüssel restliche weiche Butter mit einem Handrührer ca. 1 Min. cremig rühren. Puderzucker dazugeben und langsam ca. 2 Min. aufschlagen. Kalten Frischkäse vorsichtig unterheben. Kürbiskernöl dazugeben, unterrühren und Masse kalt stellen.
5. Muffins aus dem Ofen nehmen und etwa 2 Std. abkühlen lassen. Frosting in einen Spritzbeutel geben und in Kreisbewegungen auf den Cupcakes verteilen. Alternativ kannst du das Frosting mit einem Löffel auf die Muffins streichen. Nach Belieben verzieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	426 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	25 g