



Zimtschnecken Cupcakes

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Speisequark, Magerstufe	400 g
Eier	3 St.
Zucker	200 g
Vanilleextrakt	2 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	520 g
Öl	190 ml
Zimt	1.5 TL
Brauner Zucker	70 g
Backpulver	0.75 TL
Buttermilch	150 g
Äpfel, rot	1 St.
Puderrucker	80 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	6.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform, Eisportionierer

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

2. Quark-Öl-Teig

Gib den 150 g Quark, das 1 Ei, 50 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 1 Prise Salz, 300 g Mehl und 40 g Öl in eine Rührschüssel und verknete alle Zutaten miteinander. Nimm den Teig aus der Schüssel und knete ihn mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsflächen kurz durch. Rolle ihn dann auf eine Stärke von 3mm aus. Schneide die Teigplatte zu einem etwa 12 cm breiten Rechteck.

Verrühre 1 TL Zimt und braunen Zucker miteinander und bestreue die Teigplatte damit. Drücke die Mischung dabei mit der Hand etwas in den Teig.

Schneide die Teigplatte in gleich breite, 12 cm lange Streifen. Bestreiche ein Ende der Streifen mit etwas Wasser und rolle die Streifen zu kleinen Zimtschnecken auf. Setze die Zimtschnecken auf ein Backblech, und backe sie im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten. Bereite in der Zwischenzeit die Muffins vor.

3. Muffins

Vermische 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 220 g Mehl und Backpulver und gib dann 2 Eier, 1 TL Vanilleextrakt, 120 g Öl und Buttermilch dazu. Verrühre die Zutaten, bis ein homogener Teig entsteht. Reibe den Apfel in den Teig. Spare dabei das Kerngehäuse aus. Verrühre die Masse kurz bis sich alles verbunden hat.

Lege ein Muffin-Backblech mit Muffin-Förmchen aus und fülle den Teig mit einem Eisportionierer gleichmäßig ein. Backe die Muffins ebenfalls bei 200°C O/U für ca. 20 Minuten.

4. Crème

Verrühre den 250 g Quark mit dem Puderzucker in einer großen Schüssel. Gieße unter Rühren langsam die Sahne ein. Gib 0,5 TL Zimt und San-apart hinzu und schlage die Masse steif.

5. Dekoration

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle. Verteile sie auf den abgekühlten Muffins. Bestreue die Cupcakes mit etwas Zimt und platziere je Muffin eine Zimtschnecke auf der Creme.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	504 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g