


# Bratapfel-Cupcakes

etwa 12 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Rührteig:

3 Eier  
90 g brauner Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Zucker  
1 Msp. Zimt  
100 g Crème fraîche  
40 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
220 g Dinkelmehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

80 g Dr. Oetker Marzipan , in  
Würfel geschnitten  
100 g Äpfel , gerüstet und in  
Würfel geschnitten  
30 g Rosinen

### Garnitur:

2 ½ dl Rahm  
Zimt  
20 g brauner Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
60 g Äpfel , gerüstet und in  
kleine Würfel geschnitten  
1 EL Honig

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen oder einfetten.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**  
**Heißluft etwa 170 °C**

## 2 Rührteig:

Für den Teig Eier mit braunem Zucker, Vanille Zucker und Zimt mit dem Handmixer (Schneebeisen) cremig aufschlagen. Crème fraîche und Öl einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

## 3 Füllung:

Marzipan mit Äpfeln und Rosinen vermischen und unter den Teig rühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.



Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 20 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**

**Heißluft etwa 170 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Die Muffins zum Auskühlen aus der Backform nehmen.

#### ④ Garnitur:

Für das Topping Rahm mit Zimt, braunem Zucker und Rahmhalter aufschlagen. Das Topping mit einem Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle kreisförmig auf die erkalteten Muffins spritzen. Äpfel mit Honig verrühren und mit einem Löffel auf dem Topping verteilen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für das Topping kann man statt 2,5 dl Rahm auch 200 g Mascarpone mit 80 ml Apfelsaft verrühren. Den Zucker weglassen, Zimt und Rahmhalter unterrühren.

