

Granatapfel-Cupcakes mit Rosmarin-Bäumchen

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

- 1 Granatapfel , klein
- 150 g Mehl
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 150 g Butter oder Margarine, weich
- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 3 EL Pflaumenmus

Topping:

- 2 dl Rahm, kalt
- 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 1 - 2 TL Lebkuchengewürz
- 200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
- 50 g Puderzucker

Garnitur:

- etwa 6 Zweige Rosmarin
- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Papierbackförmchen auslegen. Spritzsack mit Lochtülle bereitstellen.

Granatapfel aufschneiden, die Kerne herauslösen und auf ein Sieb geben. 2 Esslöffel der Granatapfelkerne für die Verzierung beiseitestellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Granatapfelkerne unterrühren.



Teig mit Hilfe von 2 Esslöffel in die Papierbackförmchen verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 23 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: 23 Minuten

Muffins 10 Min. in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

3 Topping:

Rahm mit Rahmhalter und Lebkuchengewürz steif schlagen. Frischkäse mit Puderzucker verrühren, Rahm unterheben. Die Masse in den Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf die Muffins dressieren.

4 Garnitur:

Vor dem Verzehr den Rosmarin in etwa 12 "Weihnachtsbäume" schneiden, mit Puderzucker bestreuen und in das Topping stecken. Übrige Granatapfelkerne dekorativ verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Topping und Verzierung sind die Muffins einfriergeeignet.

