

Apfel-Zimt-Cupcakes



ZUBEREITUNG

Zuerst den Grundteig herstellen: Die 6 Eier trennen, Eiklar mit dem Rohrzucker & 1 Prise Vanillezucker steif schlagen, Dotter, 3 EL Wasser und 3 EL Öl langsam einrühren. Das Dinkelmehl mit 1 Prise Backpulver und 1 Prise gemahlenem Zimt vermischen und vorsichtig unter die Masse heben.

Äpfel schälen und fein raspeln, unter die Masse heben und in Papierförmchen füllen. Bei 180 °C ca. 20-25 Minuten im Backrohr bei Heißluft backen. Abkühlen lassen.

Derweilen das Topping herstellen: Dafür 250 ml Schlagobers aufschlagen, nicht zu steif. Magertopfen, 50 g Rohrzucker, TL Vanillezucker und einen Schuss Zitronensaft miteinander vermischen und das geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben.

Mit einem Spritzsack auf den ausgekühlten Boden spritzen und mit Apfelspalten (welche vorher mit Zitronensaft beträufelt wurden) und gemahlenem Zimt bestreuen/verzieren. Alternativ können geriebene Nüsse auf die Cupcakes gestreut werden.

ZUTATEN

6 Stk. Eier

110 g Rohrzucker

3 EL Pflanzenöl

3 EL Wasser

1 Prise Backpulver

180 g Dinkelmehl

300 g Äpfel

1 Prise Vanillezucker

1 Prise Zimt gemahlen

500 g Magertopfen

250 ml Schlagobers

50 g Rohrzucker

1 Schuss Zitronensaft

1 TL Vanillezucker

1 Stk. Apfel, geschnitten

Prise Zimt zum Bestreuen