



ZUTATEN

(für etwa 12 Cupcakes)

2-3 Äpfel
3 Eier
75 g Zucker
2 TL Zimt
75 g weiche Butter
75 ml Milch
100 g Dinkelmehl
50 g gemahlene Mandeln
1 ½ TL Weinstein-Backpulver
1 Prise Salz

250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
1 TL Zimtpulver
½ TL gemahlener Kardamom
1 Msp. Spekulatiusgewürz
200 g Sahne
2 TL Sahnesteif

ZUBEREITUNG

Den Backofen direkt auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffingblech mit Förmchen vorbereiten oder die Vertiefungen fetten und mit Mehl ausstäuben. Die Äpfel waschen, schälen und entkernen. Dann in sehr kleine Würfel schneiden. In der Zwischenzeit Eier, Zucker und Zimt schaumig schlagen. Anschließend Butter und Milch zugeben und kurz unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver, einer Prise Salz zur Ei-Buttermasse geben und untermengen. Wenn alle gut miteinander verrührt ist, die Apfelstücke unter den Teig mengen. Anschließend alles auf die Muffinförmchen verteilen und dann im Ofen etwa 18 - 20 Minuten backen. Wenn die Muffins oben leicht braun sind, können sie aus dem Ofen und auskühlen. Oder natürlich nach der Stäbchenprobe gehen!

Für das Frosting kommt Mascarpone und Sahne zum Einsatz, dadurch werden die Cupcakes schön leicht. Dafür Mascarpone glatt rühren und den Puderzucker Stück für Stück sieben, zugeben und unterrühren. Die Gewürze ebenfalls unterrühren. Im Anschluss die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und diese dann unter die Mascarpone-Masse heben. Das Frosting im Kühlschrank für einige Zeit kühlen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. Dann das Frosting in einen Spritzbeutel mit entsprechender Tülle (Blüten- oder Sterntülle sieht besonders hübsch aus) geben. Auf jeden Cupcake Frosting geben und diese nochmals kalt stellen. Schon vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und dann erst servieren! Wer mag, kann diese köstlichen Winter-Cupcakes auch noch mit Zimt bestäuben oder mit Apfelstücken garnieren.