




# Mini-Apfel-Cupcakes

Kleine Muffins mit Apfel und einem Mascarpone-Topping zum Geburtstag.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Mini Muffins  
125 ml Speiseöl  
5 EL Milch oder Wasser  
1 Ei (Größe M)  
1 mittlerer Apfel

### Topping:

250 g Mascarpone  
2 TL Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

## Wie backe ich Mini-Apfel-Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

24 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

### 2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. **Alle** Schokoladentropfen (liegen der Backm. bei) unterrühren. Teig sofort mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Apfel schälen, vierteln und jedes Viertel in etwa 6 Stücke schneiden. Die Stückchen in den Teig stecken. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

### Einschub: Mitte

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Topping zubereiten:**

Mascarpone, Zucker und Zimt in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und auf die Muffins spritzen.

**4 Verzieren:**

Vor dem Servieren mit den Buchstaben und Zahlen beliebige Botschaften legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Topping auch mit Hilfe von 2 Teelöffeln portionieren.

