

Königliche Apfel CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml Sonnenblumenöl
135 g Zucker
100 ml Schmand
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
280 g Weizenmehl (Typ 405)
1 1/2 TL Backpulver
2 Äpfel, Sorte: Jazz – fester, geschmacksintensiver Apfel, herrliches Aroma (ca. 150 g)
140 g Puderzucker
210 g Frischkäse
140 g Butter, weich
2 - 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zitronensaft für die Äpfel, Schokoladendekor, Zuckerstreudekor

Zubereitung

1. Vorbereiten

Die Papierbackförmchen in die CupCakes-Backform einlegen. Anschließend werden die Äpfel gewaschen, geschält, entkernt und in kleine, feine Würfel geschnitten. Dann die Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Das ist wichtig, da sonst die Apfelwürfel braun werden! In der Zwischenzeit wird der Backofen vorgeheizt: Ober-/Unterhitze auf etwa 180°C, Heißluft auf etwa 160°C.

2. Rührteig

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver fein sieben. Öl, Zucker, Schmand, Vanillemark, Zimt und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (am besten Rührstäbe verwenden) geschmeidig rühren. Nach und nach Eier und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Anschließend werden das Mehl und die Backpulvermischung kurz untergerührt. Zuletzt werden die Apfelwürfel unter den Teig gehoben. Zum Schluss den ganzen Teig in die vorbereiteten Papierbackförmchen füllen und die CupCakes-Backform auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben.

Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten. Wenn die Apfel CupCakes aus dem Ofen geholt werden, müssen sie sofort aus der Form gestürzt werden, um dann auszukühlen.

3. Frosting

[Link zum Rezept: Königliche Apfel CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (2/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Königliche Apfel CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL

Den Puderzucker sieben und Butter zusammen mit Puderzucker schaumig rühren. Anschließend werden Frischkäse und 2 - 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Schneebesen von Hand untergerührt, sonst wird das Frosting zu flüssig. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und die Apfel CupCakes nach Belieben damit verzieren.

4. Verzieren

Zum Abschluss werden die Apfel CupCakes nach individuellen Vorlieben mit dem Schokoladendekor oder mit Zuckerstreudekor verziert.

Tipp: Zum Einfüllen des Teiges in die Papierbackförmchen einen Eisportionierer benutzen.

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

[Link zum Rezept: Königliche Apfel CupCakes mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (2/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de