

Verpoorten Punsch-Cupcakes "Wintertraum" mit Pflaumenfüllung und Zimt-Topping

Zutaten

für ca. 12 Eierpunsch-Cupcakes:

für den Teig:

3 Eier
100 g Butter
7 El Zucker
1 Pkg Vanillezucker
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver
1 TI Zimt
125 ml VERPOORTEN-Punsch

für die Füllung:

100 g Pflaumenmus (ich habe hier ein selbst hergestelltes Pflaumenmus mit Zimt, Orangenschale und Nelken verwendet)

für das Topping und die Deko:

400 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 TI Zimt
Schokoladen-Ornamente und Zuckerperlen nach Belieben

Backform: 12er Muffin-Backblech und Muffins-Papierförmchen

Zubereitung

Die Zutaten für den Cupcake Rührteig in der obigen Reihenfolge zu einem glatten Teig verrühren. Derweil kann der Backofen auf 200°C Umluft vorgeheizt werden. Die 12 Mulden eines Muffins-Backblechs mit Papierförmchen auslegen und die Hälfte des Teiges jeweils auf die 12 Formen verteilen. Nun je einen guten Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte der Cupcakes geben und den restlichen Teig auf die Mulden aufteilen. Die Cupcakes kommen nun für ca. 15 - 20 min. in den vorgeheizten Backofen - Stäbchenprobe nicht vergessen! Zum Auskühlen am besten auf einem Kuchenrost ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kann das Topping der Eierpunsch-Cupcakes zubereitet werden:

Hierzu den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zimt cremig rühren. Nun das Topping in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl geben und auf die Cupcakes spritzen. Ich habe hier eine offene Sterntülle verwendet und ein Blumenmuster auf die Eierpunsch-Cupcakes gespritzt. Abschließend nach Wunsch mit Zuckerperlen, Schoko-Ornamenten usw. nach Belieben garnieren.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Verpoorten Punsch-Cupcakes "Wintertraum" mit Pflaumenfüllung und Zimt-Topping](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de



Verpoorten Punsch-Cupcakes "Wintertraum" mit Pflaumenfüllung und Zimt-Topping

Dieser Cupcake vereint die beliebtesten Weihnachtsgewürze wie Zimt, Nelken und Vanille abgerundet mit einer fruchtigen Pflaumenfüllung. Seid hier kreativ was die Aromen betrifft und verwendet auch einmal Sternanis oder frische Orangenzesten!

[Link zum Rezept: Verpoorten Punsch-Cupcakes "Wintertraum" mit Pflaumenfüllung und Zimt-Topping](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de