

# Schneeflocken-Cupcakes mit Verpoorten Original

## Zutaten

Winterapfel-Zimt-Sponge:

- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 150 g Mehl
- 100 g Marzipanrohmasse
- 3 Eier
- 2 kleine Äpfel
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 gestrichener TL Zimt



Schneeflocken-Frosting mit Eierlikör:

- 70 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 260 g Frischkäse
- 3 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- ca. 100-150 g Kokosflocken

## Zubereitung

Winterapfel-Zimt-Sponge:

Die weiche Butter, mit dem Zucker weiß schaumig schlagen und die Eier einzeln einrühren. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und so lange in die Buttermasse mixen bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Das Mehl, das Backpulver und den Zimt unter ständigem Rühren löffelweise in die Buttermasse mischen. Den Teig dann so lange mixen bis sie sehr locker und cremig geworden ist. Zuletzt die Äpfel schälen, aufreiben und unter den Teig rühren. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Teig in Muffinförmchen geben und für 25 bis 30 Min. goldbraun backen.

Schneeflocken-Frosting:

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Den Frischkäse unter ständigem Rühren löffelweise unterheben. Zuletzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Creme rühren. Die Creme nun mit einem Löffel grob auf den Sponge geben. Die Kokosflocken in eine Hand geben und das Cupcake-Topping daran festdrücken. Auf diese Art eine Kugel formen, die vollständig mit Kokosflocken bedeckt ist. Den Cupcake nach Belieben dekorieren.

Das Original-Rezept ist von Mann backt ([www.mannbackt.de](http://www.mannbackt.de)). Ich darf es mit seiner Genehmigung verwenden. Ich habe sein Original-Rezept etwas abgeändert

## Leser-Tipp

Kühl lagern und erst kurz vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Leicht gekühlt schmecken Sie am besten.

[Link zum Rezept: Schneeflocken-Cupcakes mit Verpoorten Original](#)

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