

Pflaumen Cupcakes mit Verpoorten Punsch

Zutaten

Für 18 Stück in VERPOORTEN Muffin-Förmchen (Ø 6,5 cm) gebacken oder für 12 Stück in Standard-Papierförmchen:

Für den Teig der **Pflaumen Cupcakes mit VERPOORTEN Punsch**:

150 g Butter
120 g Zucker
2 mittelgroße Eier
150 g Mehl
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
100 ml VERPOORTEN Punsch
100 g Pflaumenmus

Für das Frosting der **Pflaumen Cupcakes mit VERPOORTEN Punsch**:

150 g weiche Butter
350 g Frischkäse
60 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL VERPOORTEN Punsch
1 TL Zimt

Für die Dekoration:

Cranberrys
Puderzucker
Kleine Rosmarinzweige

Zubereitung

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig der Pflaumen Cupcakes mit VERPOORTEN Punsch Butter und Zucker weißcremig schlagen. Nach und nach die Eier untermischen und anschließend den VERPOORTEN Punsch hinzugeben. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zimt und Salz in einer separaten Schüssel vermengen und mit der Butter-Ei-Punsch-Mischung zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig auf Muffinförmchen verteilen (Entweder 18 VERPOORTEN Muffin-Förmchen oder 12 normale Papierförmchen. Sollten ihr Papierförmchen benutzen, stellt diese vorher in ein Muffinblech.) Ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Pflaumen Cupcakes mit VERPOORTEN Punsch vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting der Pflaumen Cupcakes mit VERPOORTEN Punsch Frischkäse Butter mit Puderzucker und Vanillezucker hellcremig rühren. Frischkäse, Zimt und VERPOORTEN Punsch kurz mit einem Schneebesen untermischen. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit einem Teelöffel den oberen Teil der Cupcakes abtrennen, sodass kleine Mulden entstehen. Diese mit je einem TL Pflaumenmus füllen. Zum Abschluss das Frosting auf die Pflaumen Cupcakes mit



[Link zum Rezept: Pflaumen Cupcakes mit Verpoorten Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (11/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Pflaumen Cupcakes mit Verpoorten Punsch

VERPOORTEN Punsch spritzen. Für einen extra winterlichen Look mit Cranberrys und Rosmarinzwiegen bestücken und nach Belieben leicht mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Pflaumen Cupcakes mit Verpoorten Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (11/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de