



GRANATAPFEL-CUPCAKES

Zutaten für 12-16 Stück:

125 g	Butter (oder Margarine)
60 g	Zucker
3	Eier (Gewichtsklasse M)
200 g	Mehl
2 gestr. Teelöffel	Backpulver
100 ml	Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
200 g	Kakao-Getränkepulver (z.B. Nesquik oder Kaba)
50 g	Granatapfelkerne
100 ml	Sahne

Zubereitung:

1. Die weiche Butter und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren und die Eier nach und nach unterrühren
2. Mehl, Backpulver und Kakao-Getränkepulver vermischen und löffelweise in den Teig rühren
3. Sahne, Granatapfelkerne und Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel unterrühren
4. Den Teig in Cupcake- oder Muffins-Förmchen füllen
5. In 35-40 Minuten goldbraun backen (E-Herd 180-200 °C, Heißluft ca. 160 °C)
6. Mit einem Holzspießchen prüfen, ob die Cupcakes durchgebacken sind
7. Die Cupcakes vollständig abkühlen lassen

Topping:

1. Die Sahne steif schlagen, Vanillezucker und Sahnefestiger unterschlagen
2. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jeweils dicke Tupfen auf die Cupcakes spritzen
3. Mit geraspelter Schokolade und Granatapfelkernen dekoriert servieren



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
