

# GRANATAPFEL-CUPCAKES

---

*Zutaten für 12-16 Stück:    Zubereitung:*

**125 g** Butter (oder  
Margarine)

**60 g** Zucker

**3** Eier  
(Gewichtsklasse M)

**200 g** Mehl

**2 gestr.**  
Backpulver

**Tee...**

**100 ml** Rotkäppchen  
Fruchtsecco

Granatapfel



**g** Kakao-  
Getränkpulver (z.B.  
Nesquik oder Kaba)

**50 g** Granatapfelkerne

**100 ml** Sahne

1. Die weiche Butter und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren und die Eier nach und nach unterrühren

2. Mehl, Backpulver und Kakao-Getränkpulver 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

*Topping:*

**200 ml** Sahne

**1**  
Sahnesteif

**Päckchen**

**1**  
Vanillezucker

**Päckchen**

**Ca. 2 EL** geraspelte  
Schokolade  
frische  
Granatapfelkerne



Zu diesem Rezept empfehlen wir

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel

Diese Website wurde mit toujou gebaut

