

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

