

Granatapfel-Cupcakes mit Rosmarin-Bäumchen

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Granatapfel

All-in-Sandmasse:

150 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
20 g Backkakao
150 g weiche Butter
70 g Zucker
3 Eier (Größe M)
90 g Pflaumenmus

Topping:

¼ ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Punsch-Aroma im Fläschchen
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
50 g Staubzucker

Zum Verzieren:

etwa 6 Rosmarinzwige
Staubzucker

1 Vorbereiten:

Den Granatapfel aufschneiden, die Kerne herauslösen und auf ein Sieb geben. 2 EL für die Verzierung zur Seite geben.

2 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Granatapfelkerne mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 23 Minuten

③ Topping:

Schlagobers mit Sahnesteif und Aroma steif schlagen. Frischkäse mit Staubzucker verrühren. Das Schlagobers unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und auf die Muffins spritzen.

④ Verzieren:

Vor dem Servieren den Rosmarin in 12 „Weihnachtsbäume“ schneiden, mit Staubzucker bestreuen und in das Topping stecken. Übrige Granatapfelkerne dekorativ auf den Cupcakes verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Topping und Verzierung können die Muffins auf Vorrat tiefgekühlt werden.