

# Granatapfel-Cupcakes mit Rosmarin-Bäumchen

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 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

1 KL Dr. Oetker Punsch-Aroma im Fläschchen

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)

50 g Staubzucker

### Zum Verzieren:

ca. 6 Rosmarinzweige

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: ca. 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 tiefgekühlt werden.