

Zwetschken-Cupcakes

Das Rezept von den Zwetschken-Cupcakes bringt etwas Herbststimmung an den Kaffeetisch. Die süßen kleine Kuchen werden dir schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

6 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	<u>Muffinform</u>

Für den Teig

60 g	Butter (weich)
50 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	<u>Ei</u>
60 ml	<u>Eierlikör</u>
75 g	Mehl
3 g	Backpulver
6 Stk.	Zwetschken

Für die Creme

200 g	<u>Mascarpone</u>
30 g	Staubzucker (oder nach Belieben)
2 TL	Gelatine-Fix
100 g	Schlagobers
1 Prise	Vanillezucker



Für die Dekoration

6 Stk.	Zwetschken
Nach Belieben	Zimt

Zul

Pulver einrieseln lassen.

bereitung
 Für die Zwetschken-Cupcakes ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz cremig rühren.
3. Danach das Ei unterrühren.
4. Nun das Mehl und das Backpulver (gesiebt) und den Eierlikör unterrühren.
5. Jetzt den Teig gleichmäßig auf die 6 Papier-Muffinförmchen verteilen.
6. Danach die 6 Zwetschken waschen, kreuzförmig aufschneiden und den Kern entnehmen.
7. Dann die Zwetschken leicht aufgefächert in den Teig stecken (siehe Foto). Die Muffins sollter nun im Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen und anschließend bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Jetzt den Mascarpone mit dem Staubzucker glatt rühren.
9. Danach das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und dabei das Gelatine-Fix-



10. Nun das Schlagobers unter die Mascarpone-Creme heben.

11. Als nächstes die (Creme in einen S	Spritzbeutel mit	Sternentülle (geben und	ruhig großz	ügig auf
den Muffin dressie	eren. Die Cupca	kes dürfen jetzt	bis zum Verz	ehr im Küh	llschrank rul	hen.

12. Kurz vor dem Servieren die C	Supcakes mit den restlichen	Zwetschken	dekorieren	und nach
Belieben mit Zimt bestäuben				

Tipp

Wer möchte, kann die Zwetschken-Cupcakes zusätzlich mit ein paar Tropfen Eierlikör dekorieren.