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.	Muffinform

Für den Teig

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

Für die Creme

200 g	Mascarpone
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

Zubereitung

1. 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 sollten 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-Pulver einrieseln lassen.

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

11. Als nächstes die Creme in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben und ruhig großzügig auf den Muffin dressieren. Die Cupcakes dürfen jetzt bis zum Verzehr im Kühlschrank ruhen.

12. Kurz vor dem Servieren die Cupcakes 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.