



BRATAPFEL CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

80 g	
75 g	Butter, geschmolzen
75	Zucker
127 g	Ei(er)
75 g	Butterguetzli, fein zerbröselt
12 g	Weissmehl
75 g	Baumnüsse, gemahlen
1 Pkg.	Backpulver
0.5 TL	Orangenschale
1 Msp.	Zimt
1 TL	Rum

FÜR DAS TOPPING

127 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
215 g	Äpfel
25 g	Kristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronensaft, von 1/2 Zitrone
	Zitronenschale, von 1/2 Zitrone
25 g	Baumnüsse
12 g	Rosinen
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Piment
Prise(n)	Gewürnelken, gemahlen
100 g	Frischkäse
30	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: Äpfel in grobe Würfel schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, -schale, Walnüssen, Rosinen und Gewürzen in einen Topf geben und zugedeckt im Backofen bei 160 °C weich dünsten. Auskühlen lassen und pürieren.
5. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Frischkäse, Zucker und 250 g Bratapfelpüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.