



Zusatz-Content

Einfach scannen oder unter:  
[www.muster.com](http://www.muster.com)



Rezept von Elisabeth Genser-Köhl und Vera Straschek von den „Mehlspeisenfräulein“ aus Graz

Zutaten für 12 Stück

**Für den Boden:**

- 130 g Butter
- 4 Eier
- 130 g Kristallzucker
- 80 g Weizenmehl, gesiebt
- 140 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Apfel
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer ¼ Bio-Zitrone

**Für die Creme:**

- 400 g Mascarpone
- 200 g Topfen
- 40 g Staubzucker
- Abrieb einer ¼ Zitrone
- 3 TL Preiselbeermarmelade, stichfest

**Dekoration:**

- Preiselbeermarmelade
- Haselnüsse, gehackt
- frische Preiselbeeren

**CO<sub>2</sub>-Fußabdruck**

292 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion

bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.

338 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Zutaten und herkömmlichen Geräten.

## Apfel-Nuss-Cupcakes mit Preiselbeertopping

**Zubereitung**

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 170 °C Umluft vorheizen.

Eier trennen und Eiklar mit Kristallzucker und Salz steif schlagen.

Butter mit Zitronenzesten und Zimt sehr schaumig schlagen (mind. 5 Minuten). Nun die Dotter nach und nach in die Buttermasse einrühren. Trockene Zutaten (Mehl und Haselnüsse) in die Butter-Dotter-Masse einrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Fertige Masse ca. 2/3 hoch in ein mit Papierförmchen belegtes Muffinblech füllen. Zum Schluss die Apfelstücke in die Masse drücken.

Die Böden ca. 17–20 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob sie fertig sind. Auskühlen lassen.

Für die Creme alle Zutaten in eine Schüssel geben und kurz mit dem Handmixer durchrühren. Nicht zu lange schlagen, da die Creme sonst zu weich wird. Creme nun in einen Dressiersack oder Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Böden dressieren. Besonders schön wird das Ergebnis mit einer Sternfülle. Die fertigen Cupcakes nun nach Lust und Laune mit einem Klecks Preiselbeermarmelade, frischen Preiselbeeren und gehackten Nüssen dekorieren.



**Tipp**

*Wer das Grün der Radieschen nicht wegwerfen will, kann es unter den Salat heben, oder blanchiert wie Spinat genießen.*