Nah&Frisch



www.manner.at Professional

Apple-Pie Cupcakes mit Manner Knuspino Haselnuss

Kuchen & Gebäck Fingerfood Obst Süße Gerichte

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Für den Mürbteig die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten kühl stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise in die mit Förmchen ausgelegte Cupcakeform drücken.

Für die Füllung Äpfel schälen und klein schneiden, mit Zitronensaft, Zimt, Zucker und gehackten Knuspino Stückchen vermischen. Die Füllung in die mit Teig belegten Förmchen füllen und mit einer Teigschicht abdecken.

Cupcakes im Rohr bei 165 °C Umluft ca 30 Minuten backen. Gut auskühlen lassen. Für das Topping Mascarpone, Staubzucker und Topfen vorsichtig vermengen und mit einem Spritzsack und Tülle auf die Cupcakes dressieren und dekorieren.

Zutaten

- Boden:
- 300 g glattes Mehl
- 200 g Butter (kalt)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- Füllung:
- 2 Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Zucker
- 50 g Manner Knuspino Haselnuss
- 1 Prise Zimt
- Creme:
- 250 g Mascarpone
- 5 EL Zucker
- 250 g Topfen