

Die Adventszeit beginnt im Herzen eines jeden Menschen. Licht ist etwa, das sich im Inneren entfaltet und nach außen strahlt.

- Gudrun Kropp -

Spekulatius-Cupcakes mit Apfel-Zimt-Füllung

Zutaten (für 10-12 Cupcakes)

Für den Teig

145 g weiche Butter | 100 g brauner Zucker | 1 Pkg. Vanillezucker | 3 Eier | 180 g Mehl | 90 g Gewürzspekulatius | 2 TL Backpulver | 1 Prise Salz | 50 g Zartbitterschokolade | 8 EL Milch

Für die Füllung

1 Apfel | 30 g brauner Zucker | 1 1/2 TL Zimt

Für das Topping

250 g Mascarpone | 50 g Sahne | 2 TL Spekulatius-Gewürz | 1 TL Zimt | 50 g Puderzucker | Gewürzspekulatius und Zuckerperlen für die Dekoration



Heizt den Ofen auf 180°C vor. Schlagen die Butter mit Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührer auf. Rührt anschließend die Eier unter. Gebt dann die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel und bröseln sie mit Hilfe eines Nudelholz in kleine Stückchen. Gebt Mehl, Spekulatiusbrösel, Backpulver und die Prise Salz zum Teig und vermengt alles gut mit dem Handrührer. Hakt die Zartbitterschokolade klein, gebt die Schokostücken gemeinsam mit der Milch zum Teig und rührt alles zu einem glatten Teig. Verteilt euren Teig auf Papierförmchen und backt die Cupcakes etwa 15 bis 20 Minuten. Lasst sie kurz abkühlen, höhlt die Cupcakes mit Hilfe eines Teelöffels in der Mitte aus und lasst sie schließlich vollständig abkühlen.

In der Zwischenzeit bereitet ihr die Füllung vor. Schält den Apfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet das Fruchtfleisch in kleine Würfel. Gebt die Apfelstückchen gemeinsam mit dem braunen Zucker und Zimt in einen Topf und erhitzt ihn solange, bis der Zucker geschmolzen ist. Lasst die Apfel-Zimt-Füllung etwa 3 Minuten köcheln, nehmt sie dann vom Herd und füllt sie in die abgekühlten Cupcakes. Stellt sie für 15 Minuten in den Kühlschrank und verziert sie dann mit dem Mascarpone-Topping.

Für das Topping schlägt ihr zunächst die Sahne auf, gebt dann Mascarpone, Zimt und Puderzucker hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Füllt die Mascarpone-Creme in eine Spritztüle und gebt sie auf eure Cupcakes. Mit goldenen Zuckerperlen und Spekulatiuskekse könnt ihr sie abschließend noch verzieren. Fertig ist die kleine Aufmerksamkeit kurz vor dem Weihnachtsfest!