



ZIMTSCHNECKEN CUPCAKES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #33



- ANZEIGE -

Jeder mag Zimtschnecken, oder? Und das gleiche gilt für Cupcakes. Wenn man beides kombiniert, entstehen diese wunderschönen, süßen Zimtschnecken-Cupcakes. Hergestellt aus einem Quark-Öl Teig sind die Zimtschnecken schnell zubereitet und durch den Apfel wird der Muffin-Teig schön saftig.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

QUARK-ÖL-TEIG

Gib den Quark, das Ei, den Zucker, Vanilleextrakt, Salz, Mehl und Öl in eine Rührschüssel und verknete alle Zutaten miteinander. Nimm den Teig aus der Schüssel und knete ihn mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsflächen kurz durch. Rolle ihn dann auf eine Stärke von 3mm aus. Schneide die Teigplatte zu einem etwa 12 cm breiten Rechteck.

Verrühre Zimt und braunen Zucker miteinander und bestreue die Teigplatte damit. Drücke die Mischung dabei mit der Hand etwas in den Teig.

Schneide die Teigplatte in gleich breite, 12 cm lange Streifen. Bestreiche ein Ende der Streifen mit etwas Wasser und rolle die Streifen zu kleinen Zimtschnecken auf. Setze die Zimtschnecken auf ein Backblech, und backe sie im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten. Bereite in der Zwischenzeit die Muffins vor.

MUFFINS

Vermische Zucker, Salz, Mehl und Backpulver und gib dann Eier, Vanilleextrakt, Öl und Buttermilch dazu. Verrühre die Zutaten, bis ein homogener Teig entsteht. Reibe den Apfel in den Teig. Spare dabei das Kerngehäuse aus. Verrühre die Masse kurz bis sich alles verbunden hat.

Lege ein Muffin-Backblech mit Muffin-Förmchen aus und fülle den Teig mit einem Eisportionierer gleichmäßig ein.

Backe die Muffins ebenfalls bei 200 °C O/U für ca. 20 Minuten.

CRÈME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker in einer großen Schüssel. Gieße unter Rühren langsam die Sahne ein. Gib Zimt und San-apart hinzu und schlage die Masse steif.

DEKORATION

ZIMTSCHNECKEN:

- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 300 g** Mehl
- 40 g** Öl

ZUM BESTREUEN:

- 1 TL** Zimt
- 70 g** brauner Zucker
- Wasser

MUFFINS:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 220 g** Mehl
- $\frac{3}{4}$ **TL** Backpulver
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Buttermilch
- 1** Apfel

CRÈME:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 80 g** Puderzucker



ZIMTSCHNECKEN CUPCAKES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #33

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle. Verteile sie auf den abgekühlten Muffins. Bestreue die Cupcakes mit etwas Zimt und platziere je Muffin eine Zimtschnecke auf der Creme. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 400 g** Sahne
- ½ TL** Zimt
- 6.5 TL** San-apart

ZUM BESTREUEN:

- 1 TL** Zimt