



# Apfel-Ingwer-Cupcakes

Zeit gesamt  
1hZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 12 Portionen

Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Butter	160 g
Zucker	150 g
Salz	
Vanillinzucker	8 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Ingwer, frisch	30 g
Puderzucker	75 g
Frischkäse, natur	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Apfel schälen, halbieren, entkernen und fein würfeln. In einer Schüssel mit Zitronensaft mischen.
2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 120 g weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Gewürfelten Apfel unterheben. Teig auf gefettete Muffinförmchen verteilen und im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind.
3. Inzwischen Ingwer schälen und fein hacken. In einer Schüssel Puderzucker, übrige Butter und Frischkäse mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Gehackten Ingwer unterheben und Creme kühl stellen.
4. Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Creme daraufstreichen nach Belieben garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 275 kcal

---

Kohlenhydrate 37 g

---

Eiweiß 4 g

---

Ballaststoffe 1 g

---

Fette 13 g

---