






# Birnen-Cupcakes mit Zimtsahne

 Zeit gesamt  
55min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Zitronen	1 St.
Birnen	2 St.
Butter	125 g
Zucker	150 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Schlagsahne	200 g
Zimt	0.25 TL
Puderzucker	30 g
Zuckerperlen	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Birnen schälen, vierteln, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft mischen.
2. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Eier mit einem Handrührer mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver unterheben und mit Milch zu einem glatten Teig verrühren. Birnen unterheben. Teig auf die mit Papierförmchen ausgekleideten Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Min. backen.
3. Inzwischen in einer Schüssel Schlagsahne, Zimt und Puderzucker mit einem Handrührgerät steif schlagen. Cupcakes vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und daraufspritzen. Nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g