



Apfelwein Cupcakes mit Sahne – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France

Ein süßes, sommerliches Dessert, das in Kooperation mit Zimtblume entstanden ist.

Zeitaufwand
Ca. 70 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Mittel

Personenanzahl
12 Personen

Zutaten

Für den Mürbeteig:

300 g	Mehl
200 g	kalte Butter
100 g	Puderzucker oder feiner Zucker
	Vanilleextrakt
50 ml	Zuckersirup
1	Bio Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

150 ml	Blanchet Jolie Rosé de France
200 ml	Apfelsaft
	Vanilleextrakt
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
400 g	kleingeschnittene Äpfel
1/2	Zitrone
100 g	Erdbeeren / Himbeeren

Für das Topping:

1 Becher	Sahne
----------	-------

Zubereitung

1

Für den Mürbeteig die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden.

2

Anschließend einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken gut verkneten.

3

Den Teig mit den Händen rasch zusammendrücken und zu einer Kugel formen.

4

Die Teigkugel mit Frischhaltefolie abgedeckt für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5

Für die Füllung Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Du benötigst 400 g Äpfel.

6

Den Saft der halben Zitrone über die Äpfel geben, damit sie nicht braun werden.

7

Das Puddingpulver mit 40 g Zucker mischen und mit ca. 5 EL Roséwein glattrühren.

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France >

8 Roséwein und Apfelsaft mischen, restlichen Zucker (60 g) dazu geben und in einem großen Topf aufkochen lassen.

9 Die Flüssigkeit vom Herd ziehen und die Puddingmischung mit dem Schneebesen einrühren.

10 Topf zurück auf den Herd stellen und sofort die Äpfel und das Vanilleextrakt dazugeben.

11 Die Masse 2-3 Minuten köcheln lassen, bis sie deutlich eingedickt ist.

12 Die Puddingmasse umfüllen und 100 g kleingeschnittene Erdbeeren und Himbeeren unterheben.

13 Für die Muffins Basis den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Muffinblech einfetten

14 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen, passende Teiglinge vom Teig abschneiden und in die Muffinförmchen drücken.

15 Die Apfelmasse einfüllen - nicht bis ganz zum Rand, damit nichts überkocht beim Backen.

16 Das Gebäck ca. 45-50 Min. backen und ganz auskühlen lassen.

17 Für das Topping die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

18 Die Sahne dekorativ aufdressieren und je nach Wunsch mit Himbeeren verzieren.

[Zum Blog von Zimtblume >](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut