


Cupcakesi s jabukama

Zavodljive tortice od jabuka s laganom kremom od cimeta

oko 12 komada

 uspjeva lako

 do 40 Min.



Sastojci:

Tijesto:

3 jaja
90 g šećera (smeđeg)
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin
šećera
1 vrh noža cimeta
100 g milerama
40 ml ulja (npr. suncokretovo)
220 g pirovog brašna
1 žličica Dr. Oetker Original Backin
praška za pecivo

Nadjev:

80 g Dr. Oetker Marcipan mase
(narezana na kockice)
100 g jabuka (opranih i narezanih na
kockice)
30 g grožđica

Ukrašavanje:

2 ½ dl tučenog slatkog vrhnja
½ žličica mljevenog cimeta
20 g šećera (smeđeg)
1 omot Dr. Oetker Kremfixa
60 g jabuka (opranih i narezanih na
kockice)
1 žlica meda

1 Priprema:

Kalup za muffine obložite papirnatim košaricama (12 komada) ili namastite.

Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 190 °C
Pećnica na vrući zrak oko 170 °C

2 Tijesto:

Jaja, smeđi šećer, vanilin šećer i cimet izmiješajte mikserom (metlicama) u pjenastu smjesu. Umiješajte mileram i ulje. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i umiješajte u smjesu.

3 Nadjev:

Pomiješajte marcipan s jabukama i grožđicama i umiješajte u tijesto. Smjesom punite kalupe za muffine obložene papirnatim košaricama. Pecite na sredini prethodno zagrijane pećnice oko 20 minuta.

Vrijeme pečenja: oko 20 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

Muffine izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade.

4 Ukrašavanje:

Istucite tučeno slatko vrhnje s cimetom, smeđim šećerom i Kremfixom. Kremu nanosite vrećicom za ukrašavanje sa srednje velikim ravnim otvorom u obliku krugova na ohlađene muffine. Pomiješajte jabuke s medom i žlicom raspodijelite po kremi.

Tip from the Test Kitchen

- Krema se umjesto s 2,5 dl tučenog vrhnja može pripremiti i s 200 g sira Mascarpone i 80 ml jabučnog soka. U tom slučaju izostavite šećer. Umiješajte cimet i Kremfix.

