



# Apfel-Zimt-Cupcakes

## Zutaten

(Für 12 Stück)

12 Papierförmchen	2 Äpfel
120 g Butter (weich)	100 g Doppelrahm- frischkäse
120 g Zucker	60 g Butter (weich)
2 Eier	1 TL Zimt
120 g Mehl	250 g Puderzucker
1 TL Zimt	

## Zubereitung

Zu Beginn den Backofen auf 170°C vorheizen und die Papierförmchen in ein dafür geeignetes Muffinblech stellen. Die weiche Butter mit dem Zucker cremig schlagen und die Eier nacheinander unterrühren. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Zimt vermengen und unter die bereits geschlagene Creme mischen.

Nun die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke unter den Teig heben und anschließend in die bereits positionierten Papierförmchen gleichmäßig verteilen. Das Blech samt Muffinförmchen in den Backofen schieben und die Muffins ca. 25 Minuten backen.

Während die Muffins backen, kann das Frosting hergestellt werden. Dazu muss der Frischkäse mit der Butter cremig aufgeschlagen werden. Zimt und Zucker unterheben und vermengen.

Die fertigen Muffins vollständig auskühlen lassen, bevor das Frosting mit Hilfe eines Spritzbeutels auf diese gleichmäßig verteilt wird. Die fertigen Cupcakes können dann beliebig verziert und serviert werden.