



Rezept von **Marlenebackt**
am 03.12.2016

Haselnuss Granatapfel Cupcakes

Menüart: **Kaffeetafel**
Anlass: **Sommer**
Zubereitungsart: **Backen**

Schwierigkeitsgrad: **etwas Übung erforderlich**
Zeitaufwand: **bis 120 Min.**
Stichworte: **BackAlarm2016**

Zutaten für 1 Portion

für Rührteig

180 g Butter
160 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Stck. Eier
180 g Mehl
60 g gem. Haselnüsse
1 TL Natron
1 TL Backpulver
1/2 Röhr. Buttervanille Aroma
2 EL Naturjoghurt

für Füllung

1/2 Stck. Granatapfel
50 g weiße Schokolade

für Topping

250 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Puderzucker
1/2 Röhr. Zitronenaroma
5 Tropfen Buttervanille Aroma

Zubereitung

Die Zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Danach den Vanillezucker und die Eier einzeln unter rühren. Das Mehl mit den gemahlene Haselnüssen, dem Natron und dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und nach und nach über das Butter Eier Gemisch geben und vermengen. Zum Schluss noch den Naturjoghurt und das Aroma dazu geben

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

und verrühren. Eine 12er Muffinform mit Papierförmchen auslegen und die Mulden zu 2/3 mit dem Teig befüllen. Bei 160 Grad Umluft für 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Granatapfelkerne aus der Schale lösen (das kann eine ganz schöne Sauerei werden) und in einer Schüssel bereit stellen.

Für die Creme den Frischkäse mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät cremig rühren und anschließend noch die Aromen dazu geben und die Creme für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Muffins abgekühlt sind jeweils eine kleine Mulde heraus Stanzen. Die weiße Schokolade schmelzen und jeweils einen kleinen Klecks in eine Mulde füllen und kleine Streifen über die Muffins ziehen. Anschließend die Mulden mit den Granatapfelkernen befüllen. Die Frischkäsecreme mit einer Spritztüte auf die Muffins spritzen und mit den restlichen Granatapfelkernen verzieren.