

KRAKAU CUPCAKES / KRAKOW CUPCAKES

ca. 20 Stück / **approx. 20 Cupcakes**

für Muffinbackform / **for muffin pan**

<p>Zutaten Boden</p> <p>165g Mehl 65g Zucker 25g Mohn 65g Butter 1 Ei 1 Pk Vanillezucker 1/2 Pk Backpulver</p>	<p>Ingredients Crust</p> <p>1 1/3 cups flour 1/3 cup sugar 2 tbsp poppy seeds 1/4 cup + 1 tbsp butter 1 egg 1 tsp vanilla extract 1 1/2 tsp baking powder</p>
<p>Zutaten Füllung</p> <p>500 g Magerquark 140 g Zucker 1 Pck. Vanillepuddingpulver 50 ml Sonnenblumenöl 300 ml Milch 2 Eier 100 g ganz feine Apfelwürfel Zitronenabrieb einer Zitrone Saft einer halben Zitrone</p>	<p>Ingredients Filling</p> <p>2 1/4 cups sour cream 2/3 cups sugar 1 package instant vanilla pudding 1/4 cup vegetable oil 1 1/2 cups milk 2 eggs 1 cup diced apples cest of one lemon juice of 1/2 lemon</p>
<p>Zutaten Topping</p> <p>4 Eiweiß 200 g Zucker 1 kleine Tasse Mandeln, gemahlen</p>	<p>Ingredients Topping</p> <p>4 egg whites 1 cup sugar 1 cup ground almonds</p>

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken mengen
2. die Muffinform mit Butter fetten (du kannst auch Backpapier in Streifen schneiden und gekreuzt auf den Boden geben – so kannst du den Muffin später ausheben)
3. den fertigen Teig in kleine Kügelchen formen und in die Muffinförmchen verteilen (gut andrücken)

Zubereitung Füllung

1. den Quark in die Schüssel geben und unter Rühren nach und nach alle anderen Zutaten (außer die Äpfel) hinzufügen, die Milch zum Schluss
2. jetzt die Äpfel mit einem Schaber unterheben
3. mit einer kleinen Kelle die Muffinförmchen mit der Masse befüllen und bei 175°C Grad Ober/Unterhitze für ca 20 min backen

Zubereitung Topping

1. das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen
2. jetzt die Mandeln unter den Eischnee heben
3. die Masse in eine Spritztüle geben und kleine Röschen auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt spritzen
4. bei 170°C Grad Ober/Unterhitze für ca 15 min backen
5. nun die ausgekühlten Cupcakes mit den fertigen Röschen verzieren

Instructions Crust

1. place all ingredients into a bowl using a dough hook, beat until well combined
2. butter muffin pan (you can cut parchment paper into straps and place them into every form so you can just lift the muffins out of the pan after baking)
3. roll little truffles out of the dough and press into bottom of every muffin form

Instructions Filling

1. beat sour cream and add remaining ingredients (except apples) while beating, pour in milk last
2. now fold in diced apples
3. use a small ladle to fill muffin form and bake at 350°F for approx. 20 min

Instructions Topping

1. beat egg whites with sugar until stiff
2. gently fold in the almonds
3. fill a piping bag or dessert decorator and frost little roses onto a baking sheet with parchment paper
4. bake at 340°F for approx 15 min
5. let cheesecakes cool off completely and top with meringue

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!