



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Apfelstreusel-Cupcakes

Rezept von Markus Mavec vom „Take The Cake“



Zutaten

Für den Teig:

1 Ei
1–2 Äpfel
160 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Butter (Zimmertemperatur)
120 ml Milch
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Für das Topping:

1/2 l Schlagobers
2 Pkg. Sahnesteif
1 echte Vanilleschote
2 Pkg. Vanillezucker
Mandelblätter oder Walnüsse
als Dekoration

Für die Streusel:

100 g zerflüssene Butter
1 TL Zimt
50 g Zucker (oder nach Geschmack)
100 g Mehl



KLIMA KOCHEBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Zubereitung

Streusel: Alle Zutaten vermischen und fest kneten, bis die Masse bröselig wird.

Teig: Ei, Zucker und Butter schaumig schlagen (bis die Masse weiß ist). Küchenmaschine/Mixer auf die höchste Stufe stellen und ca. drei Minuten rühren, danach auf die niedrigste Stufe schalten und die Milch langsam hinzugeben. Anschließend wieder eine Minute auf höchster Stufe rühren, danach die Maschine ausschalten und Mehl und Backpulver unterheben. Fünf Minuten auf höchster Stufe rühren, bis die Masse wieder weiß ist.

Papierförmchen in eine Muffinform geben und den Teig mit einem Portionierer für Eiskugeln (oder einem Esslöffel) auf die Förmchen aufteilen. Die Förmchen sollten maximal halb voll sein, sonst quillt der Teig über.

Apfel in hauchdünne Spalten schneiden, jeweils zwei Stück in den portionierten Teig stecken und dann die Streusel darüberstreuen.

Den Teig bei 190 °C Ober-/Unterhitze (keine Umluft, da der Teig sonst zu trocken wird) ca. 25 Minuten backen und danach auskühlen lassen.


Topping: Schlagobers kurz in der Maschine rühren, danach alle anderen Zutaten hinzugeben. Solange schlagen, bis der Schlagobers fest wird.


Das Topping auf die ausgekühlten Muffins spritzen und mit Mandelblättern oder Walnüssen dekorieren.



Menge
Zutaten für **12 Stück**

CO₂-Fußabdruck

 **232 g Co₂ eq pro Portion**
bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.

 **280 g Co₂ eq pro Portion**
bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Speisen und herkömmlichen Geräten.