Birnen-Cupcakes mit Puddingcreme

Zutaten

- 230 g Birnen a.d. Dose
- 100 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 150 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Haselnusskerne, gemahlen
- 40 g Puddingpulver, Vanillegeschmack
- 200 ml Milch, 1,5% Fett
- 2 Blätter weiße Gelatine
- 50 ml Schlagsahne
- 20 g Pistazienkerne

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.

2. Birnen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Birnen in kleine Würfel schneiden. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Weiche Butter schaumig schlagen. Dabei Zucker einrieseln lassen. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Dinkelmehl mit Backpulver und Haselnusskernen mischen und kurz unter die Ei-Butter-Mischung rühren. Birnenwürfel unterheben. Den Teig auf die Papierförmchen verteilen und im Backofen ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Für die Puddingcreme Pudding-Pulver nach Anweisung auf der Verpackung mit der Abtropfflüssigkeit und Milch zubereiten und etwas abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den warmen Pudding rühren. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterziehen. Im Kühlschrank ca. 45 Min. kalt stellen. Die Puddingcreme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und die Cupcakes damit verzieren. Im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

4. Von den Pistazienkernen 12 Stück beiseite legen, den Rest fein hacken. Die Cupcakes jeweils mit einer ganzen Pistazie und den gehackten Kernen dekorieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	254 kcal
Fett	16 g
Protein	5 g

45 Minuten

12 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de