



## WALNUSS-MASCARPONE-CUPCAKES MIT BIRNENFÜLLUNG

### Zutaten:

#### 12 Cupcakes:

##### Walnuss-Muffins:

- 130g Mehl
- 50g gemahlene Walnüsse
- 70g Walnüsse
- 120g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Pckg. Backpulver
- 80 g weiche Butter
- 2 Eier

##### Birnen-Füllung:

- 1 große Birne
- 1 TL Zimt
- 1 EL Stärke
- 150ml Birnensaft (alternativ: Apfelsaft)

##### Mascarpone-Creme:

- 250g Mascarpone
- 1 Becher Sahne
- 2 EL San Apart

##### Deko:

- Handvoll Walnüsse
- Zimt

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 25 min Backzeit

### So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Zuerst die Walnuss-Muffins backen: Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker, Butter, Eier und gemahlene Walnüsse verrühren. Zimt und Walnüsse unterrühren und gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen. Für ca. 25 min backen und abkühlen lassen.
- 3 Die Birne schälen, entkernen und in sehr kleine Stückchen schneiden. In einen Topf geben und erhitzen, den Saft dazugeben und für ein paar Minuten köcheln lassen. Den Zimt und die Stärke unterrühren und nochmals köcheln lassen.
- 4 In die Mitte der Muffins ein Loch schneiden, und etwas vom Teig herausholen. In das Loch etwas von den eingekochten Birnen füllen und den "Deckel" wieder darauf drücken.
- 5 Die Sahne mit einem EL San Apart aufschlagen. Die Mascarpone und einen weiteren EL San Apart dazugeben und verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und gleichmäßig.

