

# Gránátalmás cupcake rozmaringfával

12 darab



Átlagos



max. 60 perc


**A muffin formához (12-es):**

12 db muffin papír

**A tésztához:**

1 db gránátalma (kisebb)

150 g búzaliszt

1 kávéskanál Dr. Oetker Sütőpor

20 g Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez

150 g lágy margarin

75 g cukor

3 db tojás (M-es)

3 ek. dzsem (pl. sárgabarack)

**A krémhez:**

200 ml hideg habtejszín

1 tasak Dr. Oetker Habfixáló

1 kávéskanál őrölt fahéj

200 g mascarpone

50 g porcukor

**A díszítéshez:**

Kb. 6 db rozmaring ág

kevés porcukor

## 1 Előkészítés:

A gránátalmát felvágjuk, magjait kiszedjük és szitába tesszük. Két evőkanál gránátalma magot félreteszünk a díszítéshez. A muffin papírokat a muffin formába tesszük, majd a sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

**Tészta:** A lisztet, a sütőport és a kakaóport keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (habverő) rövid ideig a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton 2 perc alatt sima tésztává összedolgozzuk. Belekeverjük a gránátalmamagokat, majd a tésztát elosztjuk a formákban. A muffin sütőt a sütő középső részébe toljuk és megsütjük.

**Alsó és felső sütés: 180°C (előmelegítve)**

**Légkeveréses: 160°C (előmelegítve)**

**Tepsi pozíciója: Középre**

**sütés: 20 - 25 Perc**

A muffinokat 10 percig hagyjuk a formában sütőrácscon kihűlni, majd kivesszük a formából és hagyjuk tovább hűlni.

**Krém:** A hideg habtejszint a habfixálóval és a fahéjjal keményre felverjük. A mascarpone-t elkeverjük a porcukorral és óvatosan belekeverjük a tejszint. A krémet habzsákba töltjük és a muffinokra nyomjuk.

**3 Díszítés:** Fogyasztás előtt a rozmaringot kb. 12 „karácsonyfaágra” vágjuk, a krémbe szúrjuk és porcukorral meghintjük. A maradék gránátalma magokkal dekoráljuk.

## A Mesterkonyha tippje

- Krém és díszítés nélkül is fogyasztható.