Frühlingshafte Himbeer Cupcakes



40–45 Min

Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

200 g	Himbeeren
150 g	Weiche Butter
100 g	Staubzucker
3 Stk.	Große Bio Eier
220 g	Universalmehl
4 EL	Milch
2 TL	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
2 EL	Zitronenschalen geschnitten

Für das Topping:

200 g	Schlagobers
16 g	Sahnesteif
200 g	Doppelrahm Frischkäse
3 EL	Himbeerkonfitüre ohne Kerne
225 g	Frische Himbeeren als Topping
12 Stk.	Papierförmchen für das Muffinblech
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
	Muffinblech für 12 Muffins

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird der Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizt. Dann kann mit der Zubereitung des Teigs begonnen werden. Dafür die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig schlagen. Nach und nach den Staubzucker sowie Vanillezucker einrühren bis daraus eine Masse entsteht. Im nächsten Schritt die Zitronenschale unterrühren und anschließend die Eier auf höchster Stufe einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in einer seperaten Schüssel vermengen und dann gemeinsam mit der Milch dem Teig ebenfalls beigeben.

2 Jetzt das Muffinblech mit den Förmchen auskleiden. In jede Form etwa 1,5 EL Teig geben und dann Himbeeren auf den Teig geben. Danach den restlichen Teig über den Himbeeren auf die Förmchen aufteilen. Im nächsten Schritt die Muffins für etwa 20–22 Minuten im Ofen backen.

TIPP: Tipp: Wir empfehlen den Stäbchentest ob der Teig durch ist.

3 Während der Backzeit kann das Topping zubereitet werden. Dafür das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann den Frischkäse, Vanillezucker und die Himbeerkonfitüre in einer separaten Schüssel verrühren. Jetzt das Schlagobers unterheben. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel geben und später auf die ausgekühlten Muffins spritzen.

4 Im letzten Schritt die Cupcakes mit frischen Himbeeren verzieren, kurz kalt stellen und dann genießen.

