

BLAUBEER-CUPCAKES

Zubereitungszeit: 20 min - Backzeit: 20-25 min - Wartezeit: 30 min - Menge: 12 Cupcakes

-ZUTATEN-

Teig: 120 g Butter (Raumtemperatur) 120 g Zucker 1 Prise Salz 2 Eier 1/2 Vanilleschote oder 1 TL Vanilleextrakt Abrieb einer Bio-Zitrone Saft einer 1/2 Bio-Zitrone 150 g Mehl 1 TL Backpulver 60 Stück Blaubeeren	Creme: 200 g weiße Schokolade 100 g Sahne 1/2 Vanilleschote oder 1 TL Vanilleextrakt 100 g Butter (Raumtemperatur) blaue LebensmittelfarbPASTE Dekoration: 36 Blaubeeren 12 Blätter Minze
--	--

-ZUBEREITUNG-

Cupcakes:

1. Heize den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Rühre die Butter mit dem Zucker cremig, bis sich der Zucker mit der Butter gut verbunden hat (ca. 5 Minuten).
3. Füge dann den Abrieb der Bio-Zitrone, den Zitronensaft und die Vanille hinzu, ebenso das Salz.

4. Rühre nun nach und nach die Eier unter die Masse, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

5. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre beides kurz unter den Teig.

6. Dann geht es ans Portionieren. Damit das besser gelingt, arbeite ich am liebsten mit einem Spritzbeutel. Aber du kannst auch einen Eisportionierer oder einfach einen bzw. zwei Löffel nehmen. Nun füllst du den Teig in deine Förmchen und legst in die Mitte jeweils 5 Blaubeeren.

Tipp: Die Blaubeeren von meinen Eltern waren relativ klein. Solltest du also größere Blaubeeren haben, dann leg lieber nur 3-4 Blaubeeren in die Cupcakes.

7. Nun schiebst du die Cupcakes in den vorgeheizten Backofen für circa 20-25 Minuten, bis diese durchgebacken sind. Das kannst du am besten mit der Stäbchenmethode testen. Einfach ein Holzstäbchen in den Cupcakes stecken, und wenn beim Rausziehen kein Teig mehr dran klebt, ist es gut durchgebacken.

8. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, lass sie auskühlen. Du kannst in der Zwischenzeit schon die Creme zubereiten.

Creme:

9. Für die Creme kochst du die Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote einmal auf.

10. Währenddessen hackst du die weiße Schokolade in kleine Stückchen.

11. Gieß die Sahne dann über die kleingehackte Schokolade und verrühre alles mit einem Teigschaber. Deck die Schokosahnemischung direkt auf der Oberfläche mit einer Frischhaltefolie ab und stelle sie für 30 min in den Kühlschrank.

12. Schlage nun ca. 5 min die Butter weißcremig und füge anschließend die Schokosahne-mischung hinzu. Schlage alles für ca. 5 min cremig locker auf.

Tipp: Wenn sich die Creme nicht aufschlagen lässt, liegt es wahrscheinlich daran, dass die Schokosahne noch zu warm ist. Stell sie einfach nochmal kurz in den Kühlschrank.

13. Füge nun noch die blaue LebensmittelfarbPASTE hinzu (KEINE flüssige Farbe verwenden, sonst wird die Konsistenz zu flüssiger).

Dekoration:

14. Anschließend füllst du die Creme in einen Spritzbeutel, der mit einer Sterntülle versehen ist. Wenn du keinen Spritzbeutel hast, dann füll einfach die Creme in einen Gefrierbeutel und schneid unten eine Ecke ab.

15. Jetzt bringst du die Creme auf den Cupcake auf. Man nennt das "Aufdressieren". Ich habe dazu auch schonmal ein kleines Video gedreht (siehe bei den Himbeer-Cupcakes).

16. Zum Schluss werden als Deko oben auf jeden Cupcake drei Blaubeeren und ein Minzblatt draufgesetzt. Fertig sind die Blaubeer-Cupcakes!

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA

