

HIMBEER-CUPCAKES

Backzeit: 15-20 min - Menge: 12 Muffins

-ZUTATEN-

Teig:	Creme:
120g Butter (Raumtemperatur)	125 g Himbeeren + zusätzlich für Deko
120 g Zucker	250 g Mascarpone
1 Prise Salz	2 EL Puderzucker
Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone	evtl. Vanille
evtl. Vanille	200 g Sahne (mind. 32 %), gut gekühlt!
2 Eier (Größe M)	3 TL San-apart
120 g Weizenmehl (Typ 405)	
1 TL Backpulver	

-ZUBEREITUNG-

Teig:

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 und evtl. 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 Muffinförmchen und legst in die Mitte jeweils eine Himbeere.

7. Nun schiebst du die Muffins in den vorgeheizten Backofen für circa 15-20 Minuten, bis diese durchgebacken sind. Das kannst du am besten mit der Stäbchenmethode testen. Einfach ein Holzstäbchen in den Muffin stecken, und wenn beim Rausziehen kein Teig mehr dran klebt, ist es gut durchgebacken.

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

Creme:

9. Für die Creme pürierst du die restlichen Himbeeren. Bitte leg 12 Himbeeren zur Seite, die du später als Deko verwenden kannst. Die pürierten Himbeeren kochst du in einem Topf solange ein, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach lässt du die Masse abkühlen.

10. Nun den Mascarpone mit dem Puderzucker und ggf. der Vanille verrühren.

11. Wenn das alles gut verrührt ist, die kalte Sahne dazugeben und alles verrühren. Es ist wichtig, dass die Sahne direkt aus dem Kühlschrank kommt, sonst wird es nichts. Während des Rührens das San-apart einrieseln lassen. Bitte gut achtgeben wenn du mit einer Küchenmaschine arbeitest, da die Creme schnell krisslig (grobkörnig) wird.

12. Zum Schluss hebst du vorsichtig! die pürierten Himbeeren unter die Creme.

Dekoration:

13. 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.

14. Jetzt bringst du die Creme auf den Cupcake auf. Man nennt das "Aufdressieren". Ich habe auch ein kleines Video dazu gedreht. Zum Schluss wird oben auf den Cupcake eine Himbeere als Deko draufgesetzt. Fertig sind die Himbeer-Cupcakes!

VIELN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 