



Himbeer-Cupcakes



 für 4 Personen

 easy

 ca. 50 Min.

Zutaten

Grundteig für Cupcakes

50 g **Butter**
50 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
1 **Ei**
3 EL **Milch**

80 g **Mehl**
0.5 TL **Backpulver**

Himbeer-Cupcakes

1 Portion **Grundteig**
50 g **Himbeeren**, leicht zerdrückt

50 g **Butter**
50 g **weisse Schokolade**,
geschmolzen, etwas abgekühlt
50 g **Frischkäse** (z. B. Philadelphia
Joghurt)
5 Tropfen **rote Lebensmittelfarbe**
12 **Zuckerdekorblumen**

Zubereitung

Grundteig für Cupcakes

1. Butter, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Ei darunterrühren, ca. 2 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Milch darunterrühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Masse in die Förmchen füllen.

Backen: Minicupcakes ca. 20 Min., grosse Cupcakes ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Hinweis).

Himbeer-Cupcakes

1. Himbeeren unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.

2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Frischkäse und Lebensmittelfarbe darunterrühren. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben und ca. 10 Min. kühl stellen. Creme auf die Cupcakes spritzen. Mit Zuckerblumen verzieren.

Service

Haltbarkeit:

ohne Deko in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage.

Hinweis:

Die nachfolgenden Rezepte lassen sich in beiden «easybake»-Formen zubereiten. In der grösseren verlängert sich die Backzeit aber um 2-4 Min.; deshalb mit einer Stricknadel oder einem Holzspießchen eine Backprobe vornehmen.

Nährwert pro Person:

10 g Fett
2 g Eiweiss

12 g Kohlenhydrate

579 kJ (138 kcal)

