

## Beeren-Cupcakes mit Baiser

Zeit gesamt 50min



Zubereitungszeit 20min





## Zutaten

für 12 Portionen 300 Beerenmischung, tiefgefroren g Butter 120 g Zucker 100 g Salz Vanille Zucker 1<sub>TL</sub> 5 St. Eier Weizenmehl, Type 405 200 g Backpulver 1<sub>TL</sub> Milch 50 ml Puderzucker 170 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

- 1. Beeren am besten über Nacht in einem Sieb im Kühlschrank auftauen und gut abtropfen lassen. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillinzucker cremig rühren. 4 Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Beeren unterheben. Teig auf gefettete Muffinförmchen verteilen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis sie leicht braun sind.
- 2. Inzwischen übriges Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise unter Rühren zufügen und weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.
- 3. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleine Tuffs auf die vorgebackenen Cupcakes spritzen. Bei gleicher Ofentemperatur weitere ca. 15 Min. knusprig und hell backen. Auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	271 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g