




Himbeer-Schmetterlings-Cupcakes



 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Himbeeren	250 g
Butter	160 g
Zucker	150 g
Zimt	0.5 TL
Salz	
Vanillinzucker	8 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Frischkäse, natur	150 g
Puderzucker	50 g
Zuckerperlen	25 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. In einem hohen Gefäß Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. In einer Schüssel 120 g weiche Butter mit Zucker, Zimt, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver, Milch und die Hälfte des Himbeerpürees ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Papierförmchen in ein Muffinblech geben und den Teig darin verteilen. Im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel Frischkäse mit übriger Butter mit dem Handrührgerät cremig verrühren. Puderzucker sieben und langsam einrieseln lassen und Creme ca. 2–3 Min. aufschlagen. Übriges Himbeerpüree vorsichtig unterheben. Einen Cupcake längs halbieren und in Scheiben schneiden. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel Creme auf die Cupcakes verteilen. Jeweils 2 Cupcake-Scheiben in die Creme stecken und nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 277 kcal

Kohlenhydrate 36 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 13 g
