



Pflaumen-Cupcakes

Zeit gesamt
1h 10minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Pflaumen	400 g
Butter	220 g
Zucker	160 g
Salz	
Vanille Zucker	1 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	75 ml
Frischkäse, natur	150 g
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
Spritzebeutel, Muffinform

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 300 g Pflaumen waschen, entsteinen und würfeln.
2. In einer Schüssel 120 g weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Gewürfelte Pflaumen unterheben. Teig auf gefettete Muffinformen verteilen und im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Übrige Pflaumen zum Garnieren waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 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. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel Creme auf die Cupcakes verteilen. Mit Pflaumen Cupcakes garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	330 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g