



ERDBEER-CUPCAKES

Zutaten für 12-16 Stück:

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 125 g | Butter (oder Margarine) |
| 125 g | Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 3 | Eier (Gewichtsklasse M) |
| 250 g | Mehl |
| 2 gestr. Teelöffel | Backpulver |
| 50 ml | Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere |
| 1 EL | Mandelblättchen |

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig rühren und die Eier nach und nach zufügen.
2. Mehl und Backpulver vermischen und löffelweise unterrühren.
3. In den Teig ca. 40 ml Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere rühren.
4. In Cupcake- oder Muffins-Förmchen füllen und im Backofen (E-Herd 180-200 °C, Heißluft ca. 160 °C) ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.
5. Mit einem Holzspießchen prüfen, ob die Cupcakes durchgebacken sind, vollständig abkühlen lassen.

Topping:

1. Die Erdbeeren waschen und die Hälfte der Menge in kleine Stücke schneiden und mit 1 Esslöffel Zucker und Vanillezucker pürieren
2. Mascarpone mit Zucker und 2 EL Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere glattrühren
3. Das Erdbeerpüree untermischen
4. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dicke Tupfen auf die Cupcakes spritzen
5. Mit Erdbeer-Stücken verzieren



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtschcco Erdbeere

