



Schoko-Heidelbeer-Cupcakes

Zutaten Teig: (12 Stück)

200g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
20g Backkakao
150g Zucker
1 P. Vanillezucker
125g weiche Butter
2 Eier
3 EL Milch

Zutaten Frosting:

160g Butter (Zimmertemperatur)
200g Frischkäse
(Zimmertemperatur)
70g Puderzucker
1 Glas Heidelbeeren
(340g/gezuckert)

Zutaten Deko:

Saft der Heidelbeeren aus dem Glas
15g Speisestärke
150g frische Heidelbeeren

Zubereitung Teig:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mehl und Backpulver vermischen und dann restliche Zutaten hinzufügen und ca. 2 Min. mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Teig in 12 Muffinförmchen füllen und ca. 30 Min. backen.

Zubereitung Frosting:

Heidelbeeren aus dem Glas abgießen, den Saft auffangen, Heidelbeeren pürieren. Butter und Puderzucker verrühren, bis es schön hell aussieht, dann den Frischkäse dazu und kurz unterrühren, jetzt die pürierten Heidelbeeren von Hand unterheben. Frosting in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit bespritzen.

Zubereitung für Deko:

Saft der Heidelbeeren mit der Speisestärke aufkochen, kurz abkühlen lassen und über das Frosting geben, darüber noch ein paar frische Heidelbeeren verteilen.