

REZEPT FÜR HEIDELBEER-CUPCAKES



HEIDELBEER-CUPCAKES

Schwierigkeitsgrad: normal

12 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Heidelbeeren
- 250 g Mehl
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 150 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 70 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 250 g Mascarpone



1953

ZUBEREITUNG

329

Kcal

Pro Stück

4.4

Gramm

Eiweiß

32.3

Gramm

Kohlenhydrate

20.2

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Mehl, 120 g Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Natron mischen. Milch, Sahne, Öl und Ei verquirlen, zur Mehlmischung geben und alles kurz glatt rühren.

2. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen, Teig darauf verteilen und [Heidelbeeren](#) bis auf einige zum Garnieren darauf geben. Cupcakes im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

3. Inzwischen Mascarpone kurz mit restlichem Zucker verrühren und kühl stellen, bis sie fester wird. Vor dem Servieren auf die Cupcakes streichen oder spritzen. Mit übrigen Beeren und auf Wunsch mit Krokanttherzen (siehe Tipp) verzieren.

Tipp:

Zum Mutter- oder Valentinstag lassen sich die Cupcakes liebevoll mit selbst hergestellten Krokanttherzen dekorieren – das macht auch Kindern Spaß. So einfach geht's:

50 g Mandelsplitter auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10 Minuten goldbraun rösten. 150 g [SweetFamily Unser Feinster](#) in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Mandeln unterrühren und die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen (Achtung, die Karamellmasse ist sehr heiß!). Einen Herzausstecher leicht in Öl tauchen, 12 Herzen aus dem noch warmen Karamell ausstechen. Holzspießchen als Stiel hineindrücken, erkalten

REZEPT FÜR HEIDELBEER-CUPCAKES

und fest werden lassen, fertig!