

Sonntagskuchen

Marika Schäfer

Freitag, den 14.07.2023

Heidelbeer-Cupcakes mit Zitronen-Frischkäse Creme

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Heidelbeeren
140 g Butter
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
50 ml Milch
4 Eier (Größe M)

Für die Creme:

125 g zimmerwarme Butter
70 g Puderzucker
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Zitronensaft

Für die Deko:

3 Bio-Zitronenscheiben

Außerdem:

Muffinform mit 12 Mulden
12 Muffinförmchen aus Papier
Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Heidelbeeren in einem Sieb abbrausen und sehr gut abtropfen lassen. 12 Heidelbeeren für die Deko beiseitelegen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. **Für den Teig** Butter in einem kleinen Topf zerlassen und in eine Schüssel geben.
4. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen untermischen.
- Tipp:** Bitte 1 EL Mehl vor dem Mischen und Sieben abnehmen und beiseitestellen. Es wird später mit den Heidelbeeren gemischt, damit diese nicht im Teig versinken.
5. Milch und Eier zur Butter geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.
6. Mehlmischung zugeben und auf kleinster Stufe kurz unterrühren.
7. Heidelbeeren mit dem beiseite gestellten Mehl mischen, auf den Teig geben und von Hand mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
8. Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 20 Minuten goldbraun backen.
- Tipp:** Den Teig können Sie bestens mit einem Eisportionierer auf die Förmchen verteilen.
9. Muffins in der Form auf einem Gitter kurz abkühlen lassen, dann herausheben und auf dem Gitter abkühlen lassen.
10. Inzwischen **für die Creme** den Frischkäse in einem Sieb abtropfen lassen.
- Tipp:** Den Frischkäse gut abtropfen lassen damit die Creme nicht zu flüssig wird!
11. Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe 5 Minuten hellcremig rühren.
12. Frischkäse und Zitronensaft kurz unterrühren. Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Muffins spritzen.
13. Zitronenscheiben vierteln. Auf jeden Cupcake eine geviertelte Zitronenscheibe und eine Heidelbeere setzen und genießen.

