

Cup Cakes mit Johannis - oder Heidelbeeren



- **Küche:**Amerikanisch, Britisch
- **Gang:**Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Wer kann eigentlich den kleinen, süßen Törtchen mit einer leckeren Creme Haube und hübschen Garnitur widerstehen?

Sie sind ein appetitlicher „Hingucker“ auf jedem Kaffeetisch und als köstlicher Snack am Nachmittag „angesagt“.

Ursprünglich aus Großbritannien stammend, wo sie auch „Fairy Cakes“ genannt werden, gibt es in den Vereinigten Staaten sogar eine Vielzahl von speziellen Cupcakes – Cafés.

In der Regel besteht die Creme Haube aus den unterschiedlichsten Frischkäse - und Buttercreme - Varianten, die mit einem Spritzbeutel dekorativ auf die Cupcakes dressiert werden. Dabei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Die bunten Kunstwerke sehen schick aus und jeder Sünde wert. Probieren Sie selbst!

Zutaten

- Für 12 Cup Cakes:
- 250 g Mehl 405, gesiebt, mit 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- 150 g neutrales Pflanzenöl
- 3 ganze Eier
- 100 g Zucker
- 200 g Schmand
- Für das Topping:
- 150 g weiche Butter
- 150 ml heiße Milch
- 100 g Johannis - oder Heidelbeeren (Geht auch mit TK Früchten)
- Mark 1 Vanilleschote
- 30 g Speisestärke, angerührt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C Umluft vorheizen, die Cupcake- oder auch kleine Muffin Förmchen ausfetten.

Schritt2

Die Eier mit 85 g Zucker intensiv schaumig schlagen, das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz unterheben.

Mit dem Öl und dem Schmand zu einem glatten Teig verrühren, in den Cupcake- oder Muffin Förmchen verteilen.

Auf der mittleren Schiene ca. 15 min. backen, abkühlen lassen und herausnehmen.

Schritt3

Das Cupcake - Topping:

Die Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark samt Schote kurz aufkochen und mit der angerührten Speisestärke binden, zurück ziehen, die Schote wieder entfernen, etwas auskühlen lassen.

Schritt4

Die Beeren mit 15 g Zucker pürieren, ebenfalls erwärmen und danach etwas auskühlen lassen. Beides mischen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Butter intensiv weißcremig - schaumig rühren und nach und nach beide Cremes zügig unterheben. (Damit die Butter nicht ausflockt)

Schritt6

In einen Spritzsack mit mittlerer Sterntülle füllen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen. Die Cupcakes „üppig“ ausspritzen, eventuell mit einigen Beeren garnieren.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen, Sonstiges **Zutaten:** Beeren, Butter, eier, Mehl, Milch, Öl, Salz, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cup-cakes/>