

Heidelbeer-Cupcakes



Diese Heidelbeer-Cupcakes sind ja irgendwie Torten im Kleinformaat und sehr schnell gemacht. Der Rührteig ist durch Quark und frische Heidelbeeren besonders saftig und beim Frischkäse-Topping treffen Heidelbeere und Orange aufeinander. Eine wirkliche leckere Kombination.

Rezept:

Zutaten: für 12 Stück

Teig:

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 2 Eier Gr.M
- 180g Quark
- 250g Mehl
- 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
- 125g Heidelbeeren

Heidelbeer-Topping:

- 150g weiche Butter
- 60g Puderzucker
- 2 Bio-Orangen (Abrieb)
- 500g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 65g Heidelbeeren

Außerdem:

- Einige Heidelbeeren für die Deko
- 12 Papier-Muffinförmchen

Zubereitung:

Teig:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste cremig aufschlagen. Jetzt die Eier unterrühren. Den Quark hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.

Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Heidelbeer-Topping:

Puderzucker sieben. Die Butter hell aufschlagen. Nun den Puderzucker nach und nach unterrühren und den Orangenabrieb hinzufügen. Frischkäse dazugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Jetzt die Heidelbeeren pürieren und mit einem Teigschaber in die Creme einarbeiten.

Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen.

Nach Belieben mit Heidelbeeren dekorieren.

Guten Appetit!