



LOCKER-LEICHTE ERDBEER-CUPCAKES MIT MASCARPONE-TOPPING



Mmmh... Dieses Rezept ist im Moment mein absoluter Favorit. Entwickelt habe ich es in der Vorlesung, als gerade nicht viel zu tun war (zudem war mir etwas langweilig.....) Ich wollte etwas passendes für den Frühling, es sollte aber auch zur Erdbeerzeit und eventuell zu Muttertag passen, und es sollte einfach und schnell gehen.. Et voila! Ein super lockerer Buttermilch-Teig, belegt mit frischen Erdbeeren und als Topping eine Mascarpone-Creme. Klingt fast wie ein Gedicht. Aber nur fast – dieses hier kann man nämlich essen! Ich muss mich noch ganz herzlich bei meiner Freundin Jessy bedanken, die mir im Rezepte-Wirrwarr in meinem Kopf weiter geholfen hat und mich auf die Idee mit dem Buttermilch-Teig brachte. DANKE!! :))



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175°C O/U vor und lege ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen aus.

TEIG

Verrühre zuerst die trockenen Zutaten in einer Schüssel. Verrühre in einer separaten Schüssel die flüssigen Zutaten. Gib nun die trockenen zu den flüssigen und rühre sie kurz ein. Fülle den Teig mithilfe des großen Eisportionierers in die Muffinförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

CREME

Verrühre die Zutaten kurz miteinander und fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle.

CUPCAKES FERTIGSTELLEN

Schneide die Erdbeeren in dünne Scheiben und lege sie gleichmäßig auf die Cupcakes. Spritze nun die Creme auf die Cupcakes und dekoriere sie mit den restlichen Erdbeeren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

RÜHRTEIG :

- 2 Eier
- 75 g Sonnenblumenöl
- 150 g Buttermilch
- 100 g Puderzucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron

ZUM BELEGEN UND DEKORIEREN:

- 12 Erdbeeren

CREME:

- 150 g Puderzucker
- 150 g Mascarpone
- 150 g Frischkäse