

ERDBEER CUPCAKES MIT SCHOKOLADEN ERDBEERE



Die Grundlage dieser köstlichen Cupcakes bildet ein luftiger Vanille muffin, der schnell und einfach zubereitet und gebacken ist. Ein geschmacksintensives Erdbeerpüree wird als Füllung der Cupcakes und für die fruchtige Erdbeercreme verwendet. Die Creme wird dann als Topping auf die Muffins gespritzt und mit hübschen Schoko-Erdbeeren mit weißer Schokolade dekoriert. Weitere Deko Ideen für die Cupcakes findest du auf meinem Blog. Du kannst sie einfach mit gewürfelten Erdbeeren oder halbierten Erdbeeren und Amaranth verzieren.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und belege eine Muffinform mit Papierförmchen.

TEIG

Vermische die trockenen Zutaten miteinander. Verrühre die flüssigen Zutaten in einer zweiten Schüssel miteinander. Rühre dann die trockenen Zutaten kurz ein, bis sich alles verbunden hat.



Verwende mein Backmehl statt Mehl und Backpulver, das Backpulver ist dort bereits enthalten.

CUPCAKES BACKEN

Gib den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Cupcakes im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 20-25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und der Form und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

ERDBEERPÜREE

Gib die Erdbeeren mit den restlichen Zutaten in einen Topf und stampfe sie klein. Koche die Masse auf und lasse sie mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle das Püree dann auf 2 Teller um und lasse es abkühlen. Zur Weiterverarbeitung soll es kalt sein, stelle es dafür gerne in den Kühlschrank.



Koche das Püree gerne 3-4 Minuten, damit so viel Wasser wie möglich verdunstet.

ERDBEECREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, Quark und dem Erdbeerpüree cremig. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

VANILLE-CUPCAKES:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Buttermilch
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt

ERDBEERPÜREE:

- 400 g** Erdbeeren (TK oder frisch)
- 80 g** Zucker
- 5 g** Agar Agar
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2 TL** Zitronen (Saft)

ERDBEECREME:

- 200 g** Frischkäse
- 30 g** Puderzucker
- 250 g** Quark
- 200 g** Erdbeerpüree
- 200 g** Sahne
- 6.5 TL** San-apart

DEKORATION:

- 12** Erdbeeren
- 150 g** weiße Kuvertüre

ERDBEER CUPCAKES MIT SCHOKOLADEN ERDBEERE



CUPCAKES FÜLLEN

Fülle das übrige abgekühlte Erdbeerpüree in eine Dosierflasche. Stich die Cupcakes mit einem Apfelfentkerner aus und fülle sie mit dem Erdbeerpüree.

SCHOKO ERDBEEREN

Wasche die Erdbeeren und lasse sie abtrocknen. Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Tauche die Erdbeeren bis etwa zur Hälfte diagonal in die Kuvertüre und setze sie dann zum Aushärten auf eine Backfolie oder Backpapier.



Spieße die Erdbeeren mit einem Zahnstocher auf, so lassen sie sich leichter in die Kuvertüre tauchen. Setze die Erdbeere kurz ab, nimm sie dann wieder hoch und setze sie daneben wieder ab, damit kein Schokoladenfuß entsteht.

ERDBEERDEKORATION

Verrühre 2 EL der übrigen Kuvertüre tröpfchenweise mit warmem Wasser. So wird sie etwas zähflüssiger und lässt sich für feine Streifen oder auch Schrift verwenden. Fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel und dekoriere die Erdbeeren damit. Stelle die Erdbeeren bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

CUPCAKES FERTIGSTELLEN

Fülle die Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Rosetten-Tülle. Spritze die Creme auf die Cupcakes auf und stelle sie bis zum Servieren, aber für mindestens 2 Stunden kalt. Setze die Schoko-Erdbeeren zum Servieren auf die Cupcakes. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!