

ERDBEER CUPCAKES MIT FRUCHTFÜLLUNG



Die Grundlage dieser köstlichen Cupcakes bildet ein luftiger Vanillemuffin, 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 halbierten Erdbeeren dekoriert. Durch die gefriergetrockneten Erdbeeren und den Amaranth bekommen die Cupcakes eine edle Optik. Weitere Deko Ideen für die Cupcakes findest du auf meinem Blog. Du kannst sie einfach mit gewürfelten Erdbeeren oder Schoko-Erdbeeren 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.

ERDBEERCREME

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)

ERDBEERCREME:

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

DEKORATION:

- 1 TL** Erdbeere (gefriergetrocknet)
- 1 TL** Amaranth

ERDBEER CUPCAKES MIT FRUCHTFÜLLUNG



CUPCAKES FÜLLEN

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



(gepufft)

6 Erdbeeren

DEKORATION

Fülle die Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Spritze die Creme auf die Cupcakes auf und stelle sie bis zum Servieren, aber für mindestens 2 Stunden kalt. Reibe die gefriergetrockneten Erdbeeren fein und verteile sie mit einem Sieb über die Creme. Streue den gepufften Amaranth dazu. Halbiere die Erdbeeren und setze jeweils eine Hälfte auf einen Cupcake. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!