

Rezept

Preiselbeer-Lebkuchen-Cupcakes

Ein Rezept von Preiselbeer-Lebkuchen-Cupcakes, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|---|----------------------------------|
| 175 g Mehl | ½ Pck. Backpulver (8 g) |
| 40 g Kakaopulver | 1 geh. TL Lebkuchengewürz |
| Salz | 250 g weiche Butter |
| 225 g Zucker | 2 Eier |
| 175 ml Milch | 2 Eiweiß |
| ca. 160 g zimmerwarmes Preiselbeerkompott (aus dem Glas) | rote Speisefarbenpaste |
| 12 große weiße Zuckerperlen | 6 TL Preiselbeeren |

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.

2. Mehl mit Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz mischen. 100 g weiche Butter mit 100 g Zucker cremig rühren, die Eier unterrühren. Die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch untermixen, alles ca. 10 Sek. auf höchster Stufe rühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Aus Eiweißen, übrigem Zucker und übriger Butter wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) beschrieben eine Swiss-Meringue-Buttercreme zubereiten. 100 g Preiselbeerkompott fein pürieren, nach und nach unterrühren und rot färben. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen.

4. Die Cakes zum Füllen aushöhlen. Mit je ½ TL Preiselbeeren füllen, ausgeschnittenen Teil auflegen. Creme als Mütze auf die Cakes spritzen, mit je 1 Zuckerperle krönen.