

Rezept

Schmetterling-Cupcakes

Ein Rezept von Schmetterling-Cupcakes, am 25.04.2024

Zutaten

225 g weiche Butter	175 g Mehl
½ Pck. Backpulver (8 g)	1 Prise Salz
100 g Zucker	2 Eier
125 ml Milch	ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)
150 g Himbeeren	250 g gesiebter Puderzucker
24 kleine Zuckerperlen	Gummi- oder Lakritzschnüre für die Fühler
Puderzucker zum Bestäuben	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 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. Den Teig mit 100 g Butter, Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Eiern, Milch und Vanillemark wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) beschrieben zubereiten und in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Cakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Inzwischen für das Topping die Himbeeren verlesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Übrige Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen. Das Beerenpüree unterrühren und das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen.
3. Von den Cupcakes einen Deckel abschneiden und halbieren. Topping flach auf die Unterteile spritzen. Hälften mit den runden Seiten gegeneinander leicht hochgestellt als »Flügel« daraufsetzen. Je einen Tuff als »Gesicht« aufspritzen, mit Perlen als Augen und Schnüren als Fühler verzieren. Die Flügel mit Puderzucker bestäuben.