

Rezept

Blaubeer-Cupcakes

Ein Rezept von Blaubeer-Cupcakes, am 22.06.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 300 g Blaubeeren | 40 g Maismehl |
| 20 g Mandelmehl (aus Reformhaus oder Bioladen) | 90 g Maisstärke |
| 2 g Johannisbrotkernmehl (aus Reformhaus oder Bioladen) | ½ Pck. Backpulver (8 g) |
| 4 Eier | Salz |
| 120 g Zucker | 120 g weiche Butter |
| 1 TL Puderzucker | 250 g Schmand (24 % Fett) |
| 12 Papierförmchen | ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote (ersatzweise ½ TL Vanille-Extrakt) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Ca. ein Drittel zum Verzieren beiseitelegen.
2. Beide Mehle, Stärke, Johannisbrotkernmehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Die Eier trennen. Butter und 80 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Eigelbe einzeln untermischen. Mehlmischung auf niedriger Stufe kurz untermischen. Eiweiße steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee, dann die Beeren unter den Teig heben. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
3. Inzwischen für das Topping den Schmand mit Puderzucker und Vanillemark oder -Extrakt mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen. Vor dem Servieren je 1 - 2 TL Topping als Klecks auf die ausgekühlten Cupcakes geben. Mit den beiseitegelegten Blaubeeren verzieren.