

## Rezept

# Brombeer-Cupcakes

Ein Rezept von Brombeer-Cupcakes, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Limette	<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>125 g</b> Mehl	<b>200 g</b> Zucker
<b>125 g</b> kalte Butter	<b>350 g</b> Brombeeren
<b>30 g</b> Semmelbrösel	<b>100 g</b> Haselnussblättchen
<b>200 g</b> Magerquark	<b>150 g</b> kalte Sahne
12er-Muffinblech	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Limette waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 3 EL Saft auspressen. Die gemahlene Nüsse mit Mehl, 125 g Zucker, 1 TL Limettenschale und Butterflöckchen zu Streuseln verarbeiten. Davon 300 g abnehmen, den Rest kalt stellen.
2. Die Mulden mit Butter einfetten. Die Streusel in die Mulden füllen. Brombeeren verlesen, 12 Beeren beiseitelegen. Die übrigen Beeren mit 35 g Zucker, Semmelbröseln und Limettensaft mischen. Die Mischung auf den Streuseln verteilen. Die kalten Streusel mit Haselnussblättchen mischen und über die Beeren krümeln. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
3. Den Quark mit 40 g Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Den Sahnequark auf die Cupcakes geben. Mit den übrigen Beeren und der restlichen Limettenschale dekorieren.