

Rezept

Cranberry-Cashew-Cupcakes

Ein Rezept von Cranberry-Cashew-Cupcakes, am 18.12.2025

Zutaten

40 g	Cashewnusskerne	150 g	Butter
150 g	Zucker	2	Eier
150 g	Mehl	2 TL	2 gehäufte TL Backpulver
1 Prise	Salz	50 g	Haferflocken (blützenart)
80 ml	Buttermilch	180 g	Cranberrys (frisch oder tiefgekühlt)
1/4 l	$\frac{1}{4}$ l Milch	1/2 Päckchen	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker	1/2	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
100 g	weiche Butter	3 EL	Puderzucker
12er-Muffinblech		12	Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Cashewnusskerne grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Die Butter mit dem Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.
2. Das Mehl mit Backpulver, Salz und Haferflocken mischen. Die Mischung mit der Buttermilch unter die Eiermasse mischen. 60 g Cranberrys für die Deko beiseitelegen und den Rest gründlich unter den Teig mischen.
3. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen, mit Cashewnusskernen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen.
4. Inzwischen für das Topping 3 EL Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit der übrigen Milch in einem Topf aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver unterrühren. Alles einmal aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.
5. Den Pudding abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren. Die Vanilleschote entfernen. Die Butter cremig rühren und den Pudding löffelweise unterrühren. Die Buttercreme 30 Min. kalt stellen.
6. Die übrigen Cranberrys mit Puderzucker und 2 EL Wasser unter Rühren aufkochen, zudeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 5 Min. ziehen lassen. Cranberrys und entstandenen Sirup abkühlen lassen. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Cakes spritzen. Die Cranberrys darauf verteilen. Mit Sirup beträufeln.