

Rezept

Eishörnchen-Cupcakes

Ein Rezept von Eishörnchen-Cupcakes, am 20.06.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

150 g Rote Johannisbeeren	150 g Mehl
½ Pck. Backpulver (8 g)	Salz
75 g weiche Butter	75 g Zucker
1 Ei (L)	125 ml Milch
1 - 2 TL Zitronensaft	

FÜR DAS TOPPING:

200 g Magerquark	3 EL Puderzucker
2 - 3 TL Zitronensaft	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
250 g Sahne	

AUSSERDEM:

12 Waffelhörnchen (für Eis, à ca. 13 g, 50 ml Inhalt)	Tortenring oder tiefer Bräter (mind. 8,5 cm hoher Rand)
Zucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Tortenring oder Bräter mit drei- bis vierfach gelegter extrastarker Alufolie straff bedecken und auf den Backofenrost stellen. Mit einem Holzspießchen nacheinander zwölf kleine Löcher hineinstecken, jeweils vorsichtig ein Waffelhörnchen hineinstecken und so weit nach unten schieben, dass es fast unter der Folie verschwindet.
- Für den Teig Beeren waschen, abtropfen lassen und abzapfen. Ca. 25 g beiseitelegen. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Ei unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit Milch und Zitronensaft auf niedriger Stufe untermischen. Ca. 10 Sek. auf höchster Stufe durchrühren. Beeren unterheben.
- Mithilfe von zwei Löffeln je 2 - 3 EL Teig in jede Waffel füllen. Im Ofen (unten) 20 - 25 Min. backen, am besten eine Stäbchenprobe machen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Waffeln aus den Formen nehmen und liegend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Inzwischen für das Topping Quark mit Puderzucker, Zitronensaft und -schale glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Vor dem Servieren je 1 »Eiskugel« vom Topping auf die Cupcakes geben. Mit den übrigen Beeren verzieren und mit Zucker bestreuen. Evtl. übriges Topping extra dazu reichen.