

Rezept

Erdbeer-Cupcakes

Ein Rezept von Erdbeer-Cupcakes, am 02.11.2024

Zutaten

100 g weiche Butter	3 Eier
75 g Zucker	80 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver	1 Prise Salz
40 g geschälte, gemahlene Mandeln	150 g Erdbeeren
250 g kalte Sahne	2 EL Grappa (nach Belieben)
2 EL frisch gepresster Limettensaft	etwas Puderzucker zum Bestäuben
12er-Muffinblech	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Mandeln mischen. Die Mehlmischung und die Butter unter die Eiermasse rühren.
2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
3. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Sahne mit Grappa und Limettensaft steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Jeweils mit 1 Erdbeerhälfte verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.