

Rezept

Johannisbeer-Cupcakes

Ein Rezept von Johannisbeer-Cupcakes, am 22.06.2024

Zutaten

500 g rote Johannisbeeren	140 g Zucker
100 g Butter	300 g Mehl
2 gehäufte TL Backpulver	2 Eier (M)
80 g Puderzucker	200 ml Milch
3 Eiweiß (Größe M)	¼ TL Ingwerpulver
12er-Muffinblech	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Beeren waschen und 12 Rispen beiseitelegen. Die übrigen Beeren von den Rispen streifen und mit 40 g Zucker mischen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
2. Das Mehl mit Backpulver mischen. Die Eier mit Puderzucker, Milch und Butter verrühren. Die Mehlmischung darübersieben und zügig unterheben. Die gezuckerten Johannisbeeren unterziehen.
3. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Für das Topping Eiweiße mit übrigem Zucker und Ingwer steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Cakes damit garnieren und weitere 10 Min. backen, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen. Mit den übrigen Beerenrispen dekorieren.