Rezept

Passionsfrucht-Cupcakes mit Himbeerfrosting

Ein Rezept von Passionsfrucht-Cupcakes mit Himbeerfrosting, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	zimmerwarme Butter
2	Eier (M)
125 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
2 EL	Sahne oder Buttermilch
2 EL	Himbeerkonfitüre
175-200 g	Puderzucker
	12er-Muffinblech und 11-12 Papier-Muffinförmchen
125 g	Zucker
70-80 ml	Passionsfruchtpüree oder -saft
25 g	Speisestärke
1/4 TL	Natron
200 g	weiche, aber noch kühle Butter
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	optional: Lebensmittelfarbe und bunte Zuckerperlen
	Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 11-12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen. Für den Teig Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig schlagen, dann den Zucker dazugeben und alles weitere 3 Min. auf hoher Stufe schlagen. Eier einzeln dazugeben und gut unterrühren, dann Passionsfruchtpüree oder -saft (der Teig mag geronnen aussehen, das legt sich aber wieder). Mehl, Stärke, Backpulver und Natron über die Creme sieben und nur so lange auf niedriger Stufe einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Zuletzt die Sahne oder Buttermilch unterrühren.

2. Den Teig mit einem Teelöffel in die Förmchen verteilen, dabei maximal zu drei Vierteln füllen. Im Ofen (Mitte) in 20-24 Min. goldbraun backen (die Stäbchenprobe durchführen). Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Inzwischen das Frosting zubereiten. Butter in 5 Min. hell und cremig aufschlagen, am besten mit den Quirlen der Küchenmaschine. Die Konfitüre durch ein Sieb passieren, um die Kernchen zu entfernen, dann mit Zitronensaft unter die Butter rühren. Puderzucker dazugeben und alles erst langsam, dann bei hoher Geschwindigkeit in mind. 3 Min. cremig schlagen. Ist die Konsistenz zu weich, noch etwas Puderzucker dazugeben. Wer das Frosting richtig bunt möchte, muss jetzt mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe nachhelfen. Frosting in den Spritzbeutel füllen, Cupcakes mit kleinen Tupfen oder einer großen Rosette verzieren. Zum Schluss nach Belieben mit Zuckerperlen bestreuen. Wer mag, stellt die Cupcakes etwas kühl, dann wird das Frosting fester.