

Rezept

# Zuckerfreie Erdbeer-Cupcakes

Ein Rezept von Zuckerfreie Erdbeer-Cupcakes, am 20.04.2024

## Zutaten

### Teig

200 g Erdbeeren

175 g Reissirup (ersatzweise Dattelsirup)

2 Eier (M)

300 g Dinkelmehl (Type 630)

200 g Joghurt

125 g zimmerwarme Butter

Salz

3 TL Backpulver

### Frosting

1 TL Zitronensaft

120 g Kokosblütenzucker

150 g zimmerwarme Butter

150 g zimmerwarmer Frischkäse (Doppelrahmstufe)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 25 g F, 7 g EW, 41 g KH

## Zubereitung

### Der Cupcake Teig

1. Die Vertiefungen der Muffinform mit den Papierförmchen auslegen und den Ofen auf 180° (Umluft) vorheizen.
2. Die Erdbeeren waschen und von den Stielansätzen befreien. Sechs schöne Erdbeeren halbieren oder vierteln und für die Garnierung beiseitelegen, die restlichen Erdbeeren vierteln.
3. Joghurt, Reissirup, zimmerwarme Butter, Eier und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, dann die Hälfte der Erdbeerviertel unterheben.
4. Den Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Dann herausnehmen und die Muffins zunächst 10 Min. in der Form, dann auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

### Das Cupcake Frosting

5. Die übrigen Erdbeerviertel und den Zitronensaft fein pürieren.

6. Butter und Kokosblütenzucker in einer Schüssel cremig aufschlagen.

---

7. Den Frischkäse und das Erdbeerpüree im Wechsel unterrühren. Die Masse ca. 30 Min. kühl stellen.

---

8. Das Frosting in den Spritzbeutel abfüllen und in Tuffs auf die Muffins spritzen. Die zuckerfreien Cupcakes mit den beiseitegestellten Erdbeeren garnieren und servieren.