

# Blueberry-Cupcakes

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für die Muffinsform:**

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

**Muffin-Teig:**

250 g Heidelbeeren

200 g Mehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ TL Salz

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

100 g Butter oder Margarine, weich

2 Eier (Grösse M)

2 EL Milch

**Topping:**

200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)

2 EL Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Zitronensaft

200 ml Schlagrahm kalt

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

**Zum Verzieren:**

etwa 125 g Heidelbeeren

**1 Vorbereiten:**

Blaubeeren verlesen und waschen. Papierbackförmchen in die Muffinsform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C****Heißluft etwa 180 °C****2 Muffin-Teig zubereiten:**

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, ausser den Beeren, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Topping zubereiten:**

Frischkäse, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und unter den Frischkäse heben. Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 11 mm) füllen und auf die Muffins spritzen. Die übrigen Blaubeeren darauf verteilen. Blueberry-Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**4 Blaubeer-Cupcakes verzieren:**

Blaubeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und auf die Cupcakes legen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins lassen sich ohne das Topping gut einfrieren.