

Erdbeer-Cupcakes

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Muffinform:****Teig:**

150 g Erdbeeren
60 g Butter, weich
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier
75 g Joghurt Erdbeere
150 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Topping:

125 g Erdbeeren
50 g Joghurt Erdbeere
½ Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ EL Zitronensaft
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
1 dl Rahm

Garnitur:

3 Stk. Erdbeeren

1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen. Spritzsack mit Lochtülle (Ø 8 mm). Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Joghurt daruntermischen. Mehl und Backpulver vermischen und darübersieben. Vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Erdbeeren unter den Teig rühren.

Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 25 Minuten**



Herausnehmen, vorsichtig aus der Form heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

③ Topping:

Erdbeeren pürieren, Joghurt, Vanillin-Zucker und Zitronensaft dazugeben und mischen. Gelatine daruntermischen. Rahm steif schlagen und unter die Masse rühren. Kühl stellen (**ca. 1 Stunde**), bis die Masse dressierfähig ist.

Das Topping in den Spritzsack füllen und auf die Muffins verteilen. Erdbeeren vierteln und damit die Cupcakes garnieren.

