

Erdbeer-Cupcakes

Teig:

150 g Erdbeeren
80 g Butter, weich
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
140 g Buttermilch
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Creme:

100 g Erdbeeren
100 g Butter, weich
50 g Puderzucker
250 g Mascarpone, zimmerwarm

Belag:

12 Erdbeeren



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Erdbeeren für den Teig in kleine Stücke schneiden.

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren (im TM: **1 min./Stufe 4**).
Eier einrühren (im TM: **1 min./Stufe 4**, mit dem Spatel nach unten schieben).

Buttermilch einrühren (im TM: **30 sek./Stufe 3**).

Mehl und Backpulver kurz unterrühren (im TM: **15 sek./Stufe 4**).

Erdbeerstücke mit dem Spatel vorsichtig unterheben.

Muffinform gut einfetten (ggf. mit Backtrennmittel) und Teig in die Mulden verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min.** backen, danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Creme Erdbeeren pürieren.

Butter mit Puderzucker cremig verrühren (im TM: **1 min./Stufe 4**).

Mascarpone und Erdbeerpüree unterrühren (im TM: **40 sek./Stufe 5**).

Creme in die Garnierspritze füllen und auf die Muffins tupfen.

12 Erdbeeren waschen, putzen und als Deko auf die Törtchen verteilen.