

# Erdbeer-Cupcakes

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backzubehör:

- 1 Muffinsform
- 12 Muffin-Papierförmchen

### All-in-Sandmasse:

- 200 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter
- 4 Eier (Größe M)
- ½ l Milch
- 100 g geriebene Mandeln

### Topping:

- 4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
- 250 g pürierte Erdbeeren
- 125 g Speisetopfen (20 %)
- 50 g Zucker
- 1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- ¼ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Verzieren:

- Erdbeeren

## Wie mache ich Erdbeer-Cupcakes?:

### 1 Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: 30 Minuten**

### 2 Topping:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Erdbeerpüree mit Topfen, Zucker und Vanille Paste verrühren. Die Gelatine erwärmen, mit 4 EL der Topfenmasse verrühren und unter die übrige Topfenmasse rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Masse kalt stellen. Das Topping vor dem Festwerden in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben und auf die Muffins aufspritzen.



- ③ Zum Verzieren:  
Die Cupcakes vor dem Servieren mit Erdbeeren verzieren.

