

Himbeer-Cupcakes

Zutaten (12 Cupakes)

100g Butter
100ml Milch
1 TL Zitronenabrieb
2 Eier
120g Zucker
180g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
12 Himbeeren

100g TK-Himbeeren
250g Quark
2 TL Vanillezucker



- 1) Nehmt 12 Muffinförmchen und stellt sie in ein Muffinblech oder ihr backt die Cupcakes in kleinen Silikonförmchen.
- 2) Nehmt die Himbeeren aus dem Tiefkühlfach und lasst sie in einer Schüssel auftauen.
- 3) Zuerst schmelzt ihr die Butter in einem Topf und gebt Milch sowie den Abrieb von der Zitronenschale hinzu.
- 4) In einer Schüssel schlägt ihr die beiden Eier auf und lasst den Zucker unter rühren einrieseln. Beides zusammen sollte dann schön cremig werden. Anschließend gebt ihr die Milch-Butter-Mischung hinzu und rührt wieder gut um.
- 5) In einer zweiten Schüssel mischt ihr Mehl, Backpulver und die Prise Salz zusammen. Auch diese Zutaten könnt ihr nun in den Teig geben und gut verrühren.
- 6) Verteilt den Teig zur Hälfte auf die Cupcakes-Förmchen. Dann jeweils 1 abgetropfte, aufgetaute Himbeere in die Teigmitte legen und den restlichen Teig auf alle Förmchen verteilen.

- 7) Bei 180 Grad Umluft backen die Cupcakes nun etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen.
- 8) Für die Quarkcreme:
- 9) Rührt den Quark mit den restlichen aufgetauten TK-Himbeeren und dem Vanillezucker zusammen. Es entsteht eine cremige, rosafarbene Quarkcreme. Natürlich kann man auch noch Schlagsahne ergänzen, wenn man möchte.
- 10) Gebt die Quarkcreme auf die abgekühlten Cupcakes. Zum Schluss die Himbeer-Cupakes mit Zuckerdekor dekorieren.

© Fräulein Meer backt