

SOMMER CUPCAKES



ÜBERSICHT

- Dauer: 20 Minuten
- Menge: 12 Cupcakes
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

Cupcakes-Teig:

- 3 Eier
- 50g Butter
- 60g (Birken) Zucker
- 120g feines Dinkelmehl
- 1 TL Vanillezucker
- ½ Bio-Zitrone
- Prise Salz, Zimt

Topping:

- 200g mageren Topfen
- 80g Bio-Vanillejoghurt
- 30g (Birken) Zucker
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Handvoll Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, etc.)



ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die kalte Butter kurz in den Ofen stellen und nebenbei eine Rührschüssel bereitstellen. Die leicht angeschmolzene Butter mit nach und nach Zucker schaumig aufschlagen. Dann ein Ei nach dem anderen gut einarbeiten. Vanillezucker, eine kleine Prise Zimt und den Saft, sowie den Abrieb einer halben Bio-Zitrone hinzugeben und alles kräftig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz versieben und langsam unter die Masse rühren. (Falls die Masse zu zäh wird kann ein kleiner Schluck Milch helfen.)

Eine Muffinform mit Papierförmchen auskleiden oder gut einfetten und bemehlen. Den Teig auf die Förmchen gleichmäßig aufteilen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten golden backen.

Währenddessen in einer Schüssel Topfen mit Vanillejoghurt, Zucker, Zitronensaft und etwas (sehr feinen) Zitronenabrieb gut verrühren. Abschmecken und das Aroma optional noch mit etwas Vanillepaste unterstreichen. Topping bis zum Auskühlen der Muffins im Kühlschrank ziehen lassen.

Sobald die Muffins aus dem Ofen auf einem Kuchengitter komplett ausgekühlt sind, kann „angerichtet“ werden. Das Topping aus dem Kühlschrank in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und vorsichtig auf die Küchlein aufspritzen. Anschließend noch mit den gewaschenen und gut abgetropften Beeren verzieren und schon die Cupcakes sind bereit für den Verzehr!

