



Grundteig für Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: 20–25 Min.

Für 3 grosse Cupcakes oder
12 Mini-Cupcakes «easybake» (siehe Hinweis)

50g Butter, weich

50g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

3 Esslöffel Milch

80g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

1. Butter, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Ei darunterrühren, ca. 2 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Milch darunterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Masse in die Förmchen füllen.

Backen: Mini-Cupcakes ca. 20 Min., grosse Cupcakes ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Hinweis).

Haltbarkeit: ohne Deko in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage.

Hinweis: Die Himbeer-Cupcakes lassen sich in beiden «easybake»-Formen zubereiten. In der grösseren verlängert sich die Backzeit aber um 2–4 Min.; deshalb mit einer Stricknadel oder einem Holzspießchen eine Backprobe vornehmen.

Himbeer-Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 10 Min.

Für 12 Mini-Cupcakes «easybake»

1 Portion Grundteig
(siehe links)

50g Himbeeren,
leicht zerdrückt

50g Butter

50g weisse Schokolade,
geschmolzen,
etwas abgekühlt

50g Frischkäse (z. B. Philadelphia Joghurt)

**5 Tropfen rote
Lebensmittelfarbe**

12 Zuckerdekorblumen

1. Himbeeren unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.
2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Frischkäse und Lebensmittelfarbe darunterrühren. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben und ca. 10 Min. kühl stellen. Creme auf die Cupcakes spritzen. Mit Zuckerblumen verzieren.

Pro Stück: 10g Fett, 2g Eiweiss,
12g Kohlenhydrate, 597kJ (143 kcal)