Backen mit Helvi

BLAUBEER-CUPCAKES

FÜR BEERLI-LIEBHABER

Zutaten (für 12 Cupcakes)

100 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
2	Ei
120 g	Mehl
1 Tl	Backpulver
100 ml	Milch
200 g	Blaubeeren

Für das Topping:

200 ml	Vollrahm
2 Tl	Honig
1 Pck.	Schlagrahmfestiger

12	Papierförmchen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min | Koch-/Backzeit: ca. 25 Min

- Den Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen.
- Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Die Eier einzeln unterrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.
- Die Blaubeeren waschen, verlesen und trocken tupfen. 125g vorsichtig von Hand unter den Teig heben.
- Den Teig gleichmässig auf die Förmchen verteilen.
- Das Blech nun auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.
- Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- Für das Topping den Vollrahm mit dem Honig und dem Schlagrahmfestiger sehr steif schlagen.
- Die Schlagrahmmasse mit einem Löffel auf den ausgekühlten Cupcakes verteilen.
- Beliebig mit Blaubeeren verziehren.

«En Guete»