



ZUTATEN

TEIG:

50g Brombeeren
+ 12 Brombeeren für Deko
50g Blaubeeren
2 Eier
75g Rohrohrzucker
75g Butter
70ml Buttermilch
Schale von 1/2 Bio-Zitrone
1TL Vanille (gemahlen)
180g Dinkelmehl (Type 630)
1 1/2 TL Weinsteinbackpulver
Prise Salz

FROSTING:

150g Mascarpone
1EL Bio-Puderzucker
1/2 TL Vanille (gemahlen)
150g Vollrahm-Frischkäse
2TL Zitronensaft
1EL Brombeermarmelade

BROMBEER CUPCAKES Rezept von Frau Herzblut

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 1 STD. 30 MIN.

1. Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen
2. Brombeeren und Blaubeeren waschen, verlesen, pürieren und beiseite stellen
3. Eier und Rohrohrzucker in einer großen Schüssel hell-schaumig schlagen. Butter, Buttermilch, Zitronenschale und Vanille unterrühren. Mehl sieben und mit Weinsteinbackpulver und Salz mischen. Die Mischung und die pürierten Beeren nach und nach zu der Eier-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren
4. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig maximal 2/3 hoch einfüllen. Die Cupcakes in der mittleren Backofenschiene für etwa 18-21 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob sie fertig sind. Die Cupcakes aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
5. Für das Frosting Mascarpone, Puderzucker und Vanille mit einem Handmixer auf kleinster Stufe kurz und vorsichtig verrühren. Kalter Mascarpone kann bei zu starkem, langem Schlagen zu Butter ausflocken. Frischkäse, Zitronensaft und Brombeermarmelade untermischen und kurz weiter schlagen
6. Das Frosting eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Frosting anschließend in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle geben und auf jeden Cupcake einen Tuff setzen. Mit Brombeeren verzieren

