Blaubeer-Cupcakes mit Frischkäsetopping



Diese beerigen Cupcakes schmecken einfach immer und überall.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 P. Puddingpulver Vanille
- 50 ml Milch

125 g Blaubeeren

Für das Frischkäse-Topping

75 g Puderzucker
75 g weiche Butter
125 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
Blaubeeren und Himbeeren für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein 12er Muffinblech einfetten oder mit Förmchen belegen.
3. Für den Teig Butter mit Zucker cremig aufschlagen.
4. Die Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
5. Mehl, Backpulver, Salz und Puddingpulver in einer separaten Schüssel gründlich verrühren und zusammen mit der Milch kurz unter die Eiermasse rühren.
6. Abschließend die Blaubeeren vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in die Förmchen bzw. Mulden der Form geben und in der Backofenmitte ca. 20-25 Minuten backen. Nach der Backzeit die kleinen Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu Puderzucker mit Butter einige Minuten rühren, bis eine hellcremige Masse entstanden ist. Den Frischkäse unterrühren und die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl geben.
9. Das Topping auf die abgekühlten Kuchen spritzen und mit Beeren nach Wunsch dekorieren.