PBJ-Cupcakes



Erdnussbutter und Marmelade sind eine perfekte Kombination und funktionieren auch perfekt als Cupcakes!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 22 min

ZUTATEN

- 100 g weiche Butter
- 60 g Erdnussbutter (ohne Stückchen)
- 125 g Zucker
- 75 g Himbeermarmelade, ohne Kerne (oder Marmelade nach Wahl)
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Topping

45 g Erdnussbutter (ohne Stückchen)
80 g weiche Butter
180 g Puderzucker
6 TL Himbeermarmelade, ohne Kerne (oder Marmelade nach Wahl)

1. ZUBEREITUNG.
2. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein 12er-Muffinsblech mit Förmchen bestücken.
4. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und verrühren. Wenn sich die Zutaten verbunden haben, die Teig in die Förmchen füllen.
5. Für ca. 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen (Stäbchentest!).
6. Nach der Backzeit die kleinen Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu die Erdnussbutter mit der Butter cremig rühren. Den Puderzucker langsam dazugeben und weiterrühren bis sich alles verbunden hat. Damit das Topping luftig wird, das Rührgerät einige Minuten auf die höchste Stufe stellen.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, Nun das Topping kreisrund auf die abgekühlten Cupcakes aufspritzen. In die Mitte jeweils 1 TL Marmelade geben. Mit den Zacken einer Gabel das Topping leicht andrücken.