Vanille-Cupcakes mit Heidelbeer-Buttercreme



Der buttrige Vanillegeschmack der Cupcakes ergänzt hervorragend mit der feinen, fruchtigen Buttercreme.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für die Vanille-Cupcakes

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 125 g Quark
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 ml Milch

Zutaten für die Heidelbeer-Buttercreme

250 g Heidelbeeren
etwas Zitronensaft
1 EL Zucker
½ P. Vanillepuddingpulver
150 g weiche Butter

Außerdem

Einige Heidelbeeren als Deko

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen.
2. Muffinblech mit 12 Förmchen belegen.
3. Für die Cupcakes Butter, Zucker und die Vanille schaumig rühren.
4. Eier nacheinander unter Rühren zugeben.
5. Quark unterrühren.
6. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Masse sieben und kurz verrühren.
7. Als letztes die Mlich unterrühren.
8. Teig in die Förmchen geben und 25-30 Minuten backen.
9. Zum Abkühlen auf ein Gitter stellen.
10. Für die Buttercreme 250 g Heidelbeeren fein pürieren und einen guten Spritzer Zitronensaft unterrühren, so färbt sich das Püree nicht braun. Vom Püree 2 EL abnehmen und mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Das restliche Püree aufkochen, vom Herd nehmen, die Puddingmischung unterrühren und nochmals aufkochen. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und abkühlen lassen.
11. Butter schaumig schlagen und löffelweise unter den Pudding rühren.
12. Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes verzieren.
13. Zum Abschluß mit frischen Heidelbeeren dekorieren.