Vanille-Cupcakes mit Johannisbeeren



Köstliche Vanille-Cupcakes mit einem Frischkäse-Buttercreme-Topping. Beides mit Johannisbeeren verfeinert.

12 Stück

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

---

1. ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 180 g -200 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 1 Ei
- 180 ml Milch
- 60 ml Sonnenblumen-Öl

1 TL Vanille-Extrakt oder Abrieb 1 Vanilleschote
1 Handvoll Johannisbeeren (optional)

Für das Topping

200 g Butter (Zimmertemperatur)
150 g Puderzucker
1 TL Vanille-Extrakt
200 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
1. 2-3 EL Johannisbeer-Marmelade (ohne Stücke)

Für die Deko

Frische Johannisbeeren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorwärmen.
2. Die Mulden einer 12-er Muffinform mit Cups belegen oder einfetten.
3. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
4. Mit Zucker und Salz mischen.
5. In einer anderen Schüssel das Ei mit Milch, Sonnenblumenöl und Vanille verrühren.
6. Die trockenen Zutaten dazugeben und bei niedriger Geschwindigkeit glattrühren. Anschließend den Teig weitere 10 Sekunden auf höchster Stufe mixen.
7. Wer mag, hebt jetzt noch die Johannisbeeren unter den Teig.
8. Den Teig in die Mulden füllen, bis diese zu ¾ gefüllt sind.
9. Für ca. 25 Minuten in der Ofenmitte backen.
10. Anschließend kurz in der Form stehen lassen, bevor ihr sie zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellt.
11. Für das Topping die weiche Butter mit Puderzucker und Vanille ca. 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit luftig aufschlagen (Küchenmaschine oder

Handrührgerät). Den Frischkäse mit einem Spatel glattrühren und nach und nach zur hellen Buttermasse geben. Die Marmelade dazugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.

12. Die Creme in einen Spitzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und auf die abgekühlten kleinen Kuchen spritzen. Sollte die Creme zu weich sein, den Spritzbeutel für 20 Minuten in den Kühlschrank legen.
13. Mit frischen Johannisbeeren dekorieren und genießen.