

# Erdbeer-Cupcakes

Süße Erdbeer Cupcakes aus Mandelteig mit einem zarten Erdbeer-Quark-Sahne-Topping für die leckersten Cupcakes mit Erdbeeren.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

#### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste  
1 Pr. Salz  
150 g weiche Butter oder Margarine  
4 Eier (Größe M)  
125 ml Milch

#### Topping:

250 g Erdbeeren  
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
50 g Zucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste  
200 g kalte Schlagsahne

## Wie backe ich einfache Erdbeer-Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Das Gebäck aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost und erkalten lassen.

**3 Topping zubereiten:**

Erdbeeren waschen, einige Erdbeeren zum Verzieren beiseitelegen und die übrigen putzen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren pürieren und mit Quark, Zucker und Vanille-Paste verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit etwa 4 EL von der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und wieder in den Kühlschrank stellen. Wenn die Quarkmasse fast vollständig fest geworden ist, diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 10 mm) geben und auf das Gebäck spritzen.

**4 Verzieren:**

Vor dem Verzehr die Erdbeer-Cupcakes mit den zurückgelassenen Erdbeeren (je nach Größe halbieren oder vierteln) verzieren.