


# Pretty in Pink

Buttermilchmuffins mit einer fruchtigen Himbeercreme

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### Teig:

3 Eier (Größe M)  
80 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
250 ml Buttermilch  
140 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Rö. Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma  
350 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
½ TL Dr. Oetker Natron

### Belag:

300 g tiefgekühlte Himbeeren  
1 TL Zitronensaft  
100 g Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
250 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)

### Zum Verzieren:

Zuckerdekor

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag Himbeeren auftauen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Eier, Öl, Buttermilch, Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3** Belag:

Etwa 100 g Himbeeren beiseitelegen. Übrige Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Püree mit Zitronensaft, Puderzucker und 1 Pck. Sahnesteif verrühren. Mascarpone mit 1 Pck. Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen und das Himbeerpüree unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und auf die Muffins spritzen.

**4** Verzieren:

Cupcakes mit Himbeeren und Zuckerdekor verzieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lassen sich die Cupcakes einfrieren.