

Pretty in Pink

Buttermilchmuffins mit einer fruchtigen Himbeercreme.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

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

Zum Verzieren:

Zuckerdekor

Wie bereite ich Buttermilchmuffins mit Himbeertopping zu?:

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 zubereiten:

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 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

3 Belag zubereiten:

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.

