

Rezept

Brombeer-Mohn-Cupcakes

Ein Rezept von Brombeer-Mohn-Cupcakes, am 30.06.2024

Zutaten

300 g Mehl (Type 405)	2 TL Backpulver
350 g weiche Butter	200 g Zucker
2 Eier (M)	80 ml Milch
30 g Mohn	24 Brombeeren (ca.150 g)
400 g Puderzucker	140 g Brombeerkonfitüre
20 g weiße Schokoladenraspel	

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 27 g F, 5 g EW, 78 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Mehl mit Backpulver mischen. 150 g Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach unterrühren. Mehlmischung unterrühren und Mohn unterheben.
2. Brombeeren kalt abbrausen und trocken tupfen. Teig in die Förmchen füllen, in jeden Muffin 1 Brombeere stecken. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Muffins leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Übrige Butter (200 g) mit Puderzucker hellcremig rühren. Die Konfitüre bei Bedarf durch ein Sieb streichen, um Kerne zu entfernen, dann unter die Buttercreme rühren. Creme in den Spritzbeutel füllen und als Rosetten auf die Muffins spritzen. Mit den übrigen Brombeeren (12 Stück) und Schokoraspeln dekorieren.