



ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE | BACKZEIT: 20 MIN
STÜCK: 12



ZUTATEN

Für 12 Cupcakes:

250 g Mehl	200 g Himbeergelee
3 TL Backpulver	500 g Butter
3 Eier (Gr. M)	200 g Puderzucker
125 g Zucker	Zuckerperlen
1 Pck. Vanillezucker	
Salz	Sonstiges:
250 ml Milch	Spritzbeutel
75 ml Öl	Muffinblech
1 EL Zitronensaft	Mixer / Küchenmaschine
1 abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone	feines Sieb

ZUBEREITUNG

Zuerst die Papierförmchen in die 12 Mulden eines Muffinblechs setzen und den Backofen auf die richtige Temperatur vorheizen (175° Elektroherde, 150° Umluftöfen und Gasöfen entsprechend der Herstellerangaben).

Für die Zubereitung des Teigs eine Mischung aus Mehl und Backpulver herstellen. In einer Rührschüssel werden dann die Eier verquirlt und mit Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz, Milch, Öl, Zitronensaft und -schale miteinander verrührt. Die Mehl-Backpulver-Mischung anschließend unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen.

Die Muffins im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen sollten sie noch etwas Zeit zum Auskühlen haben.

Für das Frosting solltest du das Gelee zunächst durch ein feines Sieb passieren. Anschließend Butter und Puderzucker mit den Schneebesen für 15-20 Minuten zu einem dick-cremigen, weißen Schaum aufschlagen. Das Gelee sollte in mehreren kleinen Portionen hinzugefügt werden. Butter und Gelee sollten dabei die gleiche Temperatur haben.

Nach Bedarf kannst du der Creme abschließen mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe eine intensivere Farbe verleihen.

Fülle das Frosting in einen Spritzbeutel und spritze kleine, gezackte Tuffs auf die Muffins. Verziere sie mit Zuckerperlen und lasse sie für ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen.