

# Cupcakes mit Erdbeer-Buttercreme

Die Cupcakes mit Erdbeer-Buttercreme schmecken ausgezeichnet und sehen aus so aus. Mit diesem Rezept mit Anleitung sind die kleinen Mehlspeisen rasch gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|                                   |
|-----------------------------------|
| 1 Stk. <a href="#">Muffinform</a> |
|-----------------------------------|

### für den Teig

|                                     |
|-------------------------------------|
| 90 g <a href="#">Butter</a> (weich) |
| 160 g <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 Stk. Vanilleschote                |
| 2 Stk. <a href="#">Eier</a>         |
| 225 g Mehl (glatt)                  |
| 1 TL Backpulver (gestrichen voll)   |
| 150 ml Milch                        |

### für die Erdbeer-Buttercreme

|                                      |
|--------------------------------------|
| 5 Stk. <a href="#">Erdbeeren</a>     |
| 150 g <a href="#">Butter</a> (weich) |
| 200 g Staubzucker                    |

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit 10 Papierförmchen auslegen.
2. Für die Cupcakes die zimmerwarme Butter, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote mit einem Mixer schaumig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Das Mehl

mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch zugeben und zu einer weichen Masse verrühren.

3. Die Masse bis zirka 5 mm unter den Rand in die Form füllen. Im Backrohr zirka 15-20 Minuten goldgelb backen. Einige Minuten auskühlen lassen und aus der Form stürzen.
4. Für die **Erdbeer-Buttercreme** die Erdbeeren waschen, grob zerschneiden, und mit einem Mixstab pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen.
5. Die weiche Butter mit Staubzucker zirka 8 Minuten cremig schlagen, Erdbeerpüree zugeben und verrühren. In einem Dressiersack füllen. Abschließend die Creme auf die Cupcakes dressieren.

## Tipp

Die Cupcakes mit Erdbeer-Buttercreme kann man noch mit Zuckerperlen oder Kokosraspeln dekorieren.