Himbeer-Vanille-Cupcakes

Feines Rezept für Himbeer-Vanille-Cupcakes – kein Wunder, dass die kleinen Köstlichkeiten aus den USA auch bei uns immer beliebter werden!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Lisa

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

4 Stk.	Eier
200 ml	Milch
200 ml	Öl
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Zucker

Für das Topping

1 Becher	Schlagobers
3 EL	Mascarpone
6 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	QimiQ (mit Vanillegeschmack)
1 Packung	Sahnesteif
125 g	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **Vanille-Himbeer-Cupcakes** zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen. Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver und Vanillezucker in eine Schüssel sieben und vermischen.

2. Die Eier in eine Rührschüssel geben, Zucker zufügen und mit dem Rührgerät auf höchster Stufe sehr schaumig schlagen. Auf niedrige Stufe herunterschalten, abwechselnd Öl und Milch unterrühren. Zuletzt das Mehlgemisch unterrühren. Teig etwa dreiviertelhoch in die Formen füllen. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten: Von den Himbeeren ein Drittel abnehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Dann Mascarpone, QimiQ, Staubzucker und Vanillezucker unterheben. Zuletzt die pürierten Himbeeren unterheben.

4. Das Topping in eine Spritztüte füllen und auf die abgekühlten Cupcakes auftragen. Mit den übrigen Himbeeren verzieren und nach Belieben dekorieren.

Tipp

Die Vanille-Himbeer-Cupcakes kann man sehr gut auch mit anderen Beeren zubereiten.