

Rosa Himbeer-Cupcakes

etwa 12 Stück

12 Papierbackförmchen für die Muffinform

Rührteig:

110 g Zucker
110 g weiche Margarine oder Butter
110 g Weizenmehl
2 Eier (Größe M)
1/2 TL Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker

Topping:

4 Bl. Gelatine weiß
500 g tiefgekühlte Himbeeren
1 Pck. Vanillin-Zucker
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
100 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Fondant und Nonpareille



Vorbereiten:

Himbeeren auftauen lassen. 12 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C Heißluft: etwa 160°C

Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 20 Minuten. Küchlein in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Topping:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Mascarpone und Puderzucker cremig rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. 2 EL der Mascarponecreme zu der aufgelösten Gelatine geben und verrühren. Mischung anschließend unter die restliche Mascarponecreme rühren. Himbeermus unterrühren. Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie beginnt zu gelieren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) füllen und gleichmäßig auf die Küchlein spritzen.

Verzieren:

Cupcakes mit Blüten aus Fondant und Nonpareille verzieren und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für das Rezept ist etwas Übung erforderlich. Zeitbedarf: 30 bis 40 Min. ohne Stand-, Back- und Kühlzeiten
Quelle: Oetker.de