

## Cupcakes mit Heidelbeer-Topping

### Für 12 Cupcakes:

100 g Heidelbeeren	100 g Zucker	1 Vanilleschote
150 ml Milch	30 g Speisestärke	150 g weiche Butter

### Für die Cupcakes:

3 Eier	150 g Pflanzenöl	250 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver	200 g Schmand	

Für das Heidelbeertopping:

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Heidelbeeren mit 15 g Zucker pürieren und in einem Topf erwärmen. Vanilleschote halbieren und das Mark austreichen. Milch mit 15 g Zucker und der Hälfte vom Vanillemark verrühren und in einem zweiten Topf erwärmen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren. Wenn Milch und Fruchtピューre heiß sind, die Stärke nach und nach gleichmäßig unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen auf beide Töpfe verteilen und unter Rühren aufkochen.

Beide Crèmes in Metallschüsseln umfüllen und auf Eis kalt rühren, anschließend im Kühlschrank kalt stellen. Wenn die beiden Crèmes kalt sind, kann die Buttercreme angerührt werden:

Dazu die weiche Butter mit dem Schneebesen oder dem Handmixer (wahlweise mit Küchenmaschine) cremig schlagen. Nun die beiden Crèmes einarbeiten. Die Masse darf dabei nicht zu schnell geschlagen werden und die Fruchtcreme muss besonders vorsichtig eingearbeitet werden, damit die Butter durch die Fruchtsäure nicht ausflockt. Anschließend die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Cupcakes:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Eier schaumig schlagen, Öl, Mehl, 70 g Zucker, restliches Vanillemark und Backpulver dazugeben, weiter rühren und zum Schluss den Schmand hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig in die Cupcake- oder kleinen Muffinförmchen füllen und im Ofen vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Cupcakes abkühlen lassen und mit der Heidelbeer-Vanille-Buttercreme verzieren.

Björn Freitag am 15. Juli 2013