

Hier und heute



Erdbeer-Cupcakes mit Frischkäsefrosting

Diese Cupcakes aus einfachem Rührteig mit eingebackenen Erdbeeren sind ein echter Hingucker. Das Frischkäsefrosting ist ein toller Kontrast. Wie das alles funktioniert, zeigt Konditormeisterin Theresa Knipschild.

Das Rezept

Erdbeer-Cupcakes

von Theresa Knipschild, für 12 Stück

Zutaten

- 300 g Weizen- oder Dinkelmehl Type 405 oder 630 und zusätzlich etwas für die Form
- 150 ml Milch
- 100 ml neutrales Pflanzenöl und zusätzlich etwas für die Muffinform
- 90 g Zucker
- 5 g Backpulver
- 3 Eier
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 3 Prisen Salz
- circa 12 Erdbeeren

Zubereitung

Je nach Größe 6 bis 12 Erdbeeren zupfen und halbieren. Die Eier, Milch und Öl mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zu der Ölmischung geben. Circa eine Minute lang, zum Beispiel mit einem Handrührgerät, zu einem Teig rühren. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden mit dem Öl fetten und mehlieren.

Den Teig gleichmäßig in die Muffinmulden geben, sodass die Mulden circa 2/3 gefüllt sind. Das geht zum Beispiel mit einem Eisportionierer gut. Kleine, ganze oder halbierte Erdbeeren in jede Form legen und tief in den Teig drücken. Im Backofen circa 20 bis 25 Minuten backen. Mit einer Stäbchenprobe kontrollieren, ob die Cupcakes fertig gebacken sind. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen, bevor das Topping aufgetragen wird. Falls die Cupcakes zu hoch gebacken sind, oberes Stück etwas abschneiden, um das Topping ohne Probleme auftragen zu können.

Zutaten Frischkäsefrosting

- 120 g weiche Butter, Raumtemperatur
- 240 g Frischkäse, Doppelrahmstufe, Raumtemperatur
- 140 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- Erdbeeren zum Garnieren
- wer mag: 5 EL Erdbeerpüree
- wer mag: etwas Vanillearoma oder Mark einer halben Vanilleschote

Zubereitung

Für das Frosting zuerst Butter und Puderzucker aufschlagen – so verbinden sich die Zutaten besser. Danach Frischkäse löffelweise dazu geben und ebenfalls aufschlagen. Mit Vanille und Salz abschmecken. Falls die Creme zu weich ist, nochmal kaltstellen. Das Frosting auf die abgekühlten Cupcakes mit einem Löffel, Eisportionierer oder Spitzbeutel verteilen. Wer mag, kann eine kleine Vertiefung in das Frosting geben – zum Beispiel mit einem Teelöffel und etwas Erdbeerpüree einfüllen oder mit Erdbeeren und essbaren Blüten garnieren.