

CHERRY-CUPCAKES

Zutaten für 6 bis 8 Cupcakes

Teig

140 g Mehl (geseibt)
120 g Zucker
1 TL Backpulver
40 g weiche Butter
120 ml Buttermilch
1 Ei
Mark einer Vanilleschote
6 bis 8 entsteinte Kirschen

Topping

100 g entsteinte Kirschen (oder welche aus dem Glas)
125 ml Sahne
1/2 Päckchen Sahnesteif
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 EL Puderzucker (geseibt)
75 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
einige Spritzer Zitrone

DEKORATION

6 bis 8 Kirschen (gerne mit Stiel)
Zuckerperlen
Schoko-Zebra-Röllchen

Werkzeug

Handrührgerät
Stabmixer
feines Sieb
Muffinblech
Papierförmchen
2 Schüsseln
Spritzbeutel



ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Buttermilch, das Mark der Vanilleschote und das Ei in einen anderen Behälter geben und gut vermengen. Diese Mischung dann mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe unter die anderen Zutaten geben. Das Ganze etwa eine Minute rühren bis eine homogene, glatte Masse entsteht. Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs legen und den Teig etwas mehr als halb befüllen.
3. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen. Nach etwa 5 Minuten Backzeit in jedes Küchlein eine Kirsche stecken. Wenn Du nicht möchtest, dass die Kirschen auf den Boden sinken, einfach die Kirschen zuerst mit etwas Mehl bestäuben. Die Küchlein dann noch ca. 15 Minuten backen.
4. Für das Topping pürierst Du die Kirschen mit dem Stabmixer und passierst sie durch ein feines Sieb. Den entstandenen Kirschsafte, Vanillezucker, Puderzucker, Zitrone und Frischkäse miteinander vermengen. Die Sahne steif schlagen, Sahnesteif zugeben und unter die Kirschmasse heben. Eventuell ganz kurz mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe alles vermengen. Das Topping in einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Küchlein damit verzieren.
5. Dekoriere die Cupcakes mit je einer Kirsche, einigen Zuckerperlen und zwei Schoko-Zebra-Röllchen.

