



Baby Shower Cupcakes

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	160 g
Zucker	150 g
Salz	
Zimt	0.25 TL
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Frischkäse, natur	150 g
Heidelbeerkonfitüre	50 g
Erdbeerkonfitüre	50 g
Puderzucker	120 g
Zuckerperlen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen 120 g weiche Butter mit Zucker, Salz, Zimt und Vanillinzucker cremig rühren. Eier einzeln mit dem Teig vermengen. In die Schüssel ebenfalls Mehl, Backpulver und Milch geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Papierförmchen in ein Muffinblech geben und den Teig darin verteilen. Im Backofen ca. 30–35 Min. backen, bis sie leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel Frischkäse und 40 g Butter verteilen. Frischkäsemasse mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Puderzucker sieben und langsam einrieseln lassen und Creme ca. 2–3 Min. aufschlagen. In eine Schüssel Heidelbeerkonfitüre geben, in eine weitere Erdbeerkonfitüre. Frischkäsemasse auf den Schüsseln gleichmäßig aufteilen und vorsichtig unterrühren.
4. In Spritzbeutel jeweils Heidelbeer-Frischkäsecreme und Erdbeer-Frischkäsecreme füllen. Creme luftig auf die Cupcakes geben und nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Setze jeweils 2 Papierbackförmchen ineinander, damit sie mehr Halt haben. Alternativ können die Cupcakes auch in dem gefetteten Muffinblechs gebacken werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	325 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g