Beeren-Cupcakes mit Baiser

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	300 g
Butter	120 g
Zucker	100 g
Salz	
Vanillinzucker	1 TL
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Puderzucker	170 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Beeren am besten über Nacht in einem Sieb im Kühlschrank auftauen und gut abtropfen lassen. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillinzucker cremig rühren. 4 Eier aufschlagen und einzeln mit dem Teig vermengen. Mehl, Backpulver und Milch ebenfalls in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Beeren unterheben. Teig auf gefettete Muffinförmchen verteilen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis sie leicht braun sind.

2. Inzwischen übriges Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise unter Rühren zufügen und weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.

3. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleine Tuffs auf die vorgebackenen Cupcakes spritzen. Bei gleicher Ofentemperatur weitere ca. 15 Min. knusprig und hell backen. Auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	271 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g