



Blaubeer-Cupcakes mit Lemoncurd Füllung

Zeit gesamt
🕒 2h 25min

Zubereitungszeit
👩 1h

Schwierigkeit
👨 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	3 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Schmand	200 g
Sonnenblumenöl	150 g
Zucker	200 g
Salz	
Backmehl	200 g
Kokosraspel	50 g
Zitronen	1 St.
Speisestärke	0.5 TL
Butter	30 g
Heidelbeeren, tiefgefroren	200 g
Zitronensaft	2 EL
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	80 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	8 TL
Heidelbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, Pürierstab, Spritzbeutel,
Muffinform, Küchenmaschine

1. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein Muffinblech mit Papierförmchen.

2. Teig

Verrühre 2 Eier, 1 TL Vanilleextrakt, den Schmand, das Sonnenblumenöl, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, das Backmehl und die Kokosraspeln in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig. Fülle ihn mithilfe eines großen Eisportionierers in die Muffinförmchen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen.

3. Lemoncurd

Verrühre ein Ei mit dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft, 50 g Zucker und der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Lasse das Lemoncurd unter Rühren einmal aufkochen und rühre dann die kalte Butter ein. Fülle es um und lasse es abgedeckt abkühlen.

4. Blaubeercreme

Gib die Heidelbeeren mit 2 EL Zitronensaft in einen Topf und püriere sie. Lasse sie so lange einkochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Fülle die Blaubeermasse um und lasse sie abkühlen.

Verrühre sie dann mit dem Quark, Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt in einer Schüssel. Gieße die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle sie in

einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein und stelle die Creme kurz kalt.

5. Fülle die Cupcakes mit Lemoncurd

Stich mit einem Apfелentkerner ein Loch in jeden Cupcake und fülle das Lemoncurd mit einem Spritzbeutel oder einer Dosierflasche ein.

6. Dekoration

Spritze nun die Blaubeercreme dekorativ auf und dekoriere die Cupcakes mit den Heidelbeeren und einer kleinen Zitronenscheibe fertig. Stelle sie bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	443 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g