

ERDBEER-VANILLE-CUPCAKES

Vanille trifft Erdbeer

Perfekt fürs Osterbuffet!



Zutaten

- 200 g Mehl
- 2 Pck. Puddingpulver
- 1/2 Pck. Backpulver
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanille-Essenz
- 150 g weiche Butter
- 200 g Vanillepudding
- 125 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 125 g Frischkäse
- 3 EL Erdbeerpüree
- Erdbeeren für die Deko



Zubereitung:

Zuerst Mehl, Puddingpulver und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In einer separaten Schüssel Eier, Zucker, Vanille-Essenz und eine Prise Salz cremig schlagen. Anschließend die weiche Butter und den Vanillepudding hinzufügen und kurziterrühren. Nun die Mehlmischung nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft für ca. 25-30 Minuten backen. Danach die Muffins gut auskühlen lassen.

Während die Muffins auskühlen, die Erdbeer-Frischkäse-Creme zubereiten. Hierfür die weiche Butter mit einem Handmixer cremig aufschlagen, dann den Puderzucker nach und nach unterrühren. Anschließend den Frischkäse und das Erdbeerpüree vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, bis eine glatte Creme entsteht.

Die fertige Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Zum Schluss die Erdbeeren waschen, halbieren und als Dekoration auf die Creme setzen. Mit Zuckerstreuseln nach Wunsch verzieren.