
rosa Johannisbeer-Cupcakes

reicht für 8 Stück

für den Teig:

2 Eier

2 TL Vanillezucker

50g Zucker

65g Butter

125g Mehl

1 TL Backpulver

etwas Vanillearoma

etwas Zitronenaroma

2 Hände voll Johannisbeeren

für das Frosting:

100g Puderzucker

100g Butter

150g Frischkäse

etwas Vanillearoma

1 Messerspitze Lebensmittelfarbe



Für die Küchlein den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und acht Muffinförmchen auf einem Backblech bereit stellen.

Die Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Mehl und Backpulver mischen und einmal sieben. Dann die Eier mit Zucker und Vanillezucker hell cremig aufschlagen. Die Butter und danach in kleinen Portionen die Mehlmischung untermischen. Vanillearoma und einen kleinen Schuss Zitronensprudel (oder auch Mineralwasser) zu dem recht festen Teig geben und kurz verrühren.

Die Johannisbeeren von den Rispen zupfen, abwaschen und trocken tupfen. Vorsichtig mit einem Spatel unterheben und die Muffinförmchen damit befüllen. Für 18 Minuten backen und dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für das Frosting die Butter schmelzen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann mit dem Puderzucker einige Minuten leicht fluffig aufschlagen. Den Frischkäse unterheben und zuletzt Aroma und die Farbe unterziehen. Für eine halbe Stunde kalt stellen, damit die Butter anziehen kann und das Frosting fester wird.

In einen Spritzbeutel mit schöner Tülle geben und auf die vollständig abgekühlten Küchlein spritzen. Noch einmal bis zum Verzehr kalt stellen.
