



CUPCAKES MIT ERDBEEKERN & FRÜCHTEN

Zutaten für 18 Stück

Zubereitung 30 Min. / Backzeit 35 Min. / Kühlzeit 1 Std.

Teig:

150 g Zucker
1 Prise Salz
160 g Bio Dinkelmehl
40 g Kakao
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
2 Eier
250 g Quark
1 TL Vanilleextrakt
160 ml Öl
200 ml Kaffee

Frosting:

250 g Mascarpone
250 g Quark
250 g Sahne
100 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
6 TL Sanapart oder Sahnesteif

Zum Füllen:

150 g Erdbeermarmelade
(fein passiert)

Dekoration:

6 Erdbeeren
100 g Blaubeeren

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen

Teig:

Den Zucker mit dem Salz, Mehl, Kakao, Backpulver und Natron verrühren. Die Eier, den Quark, das Vanilleextrakt, Öl und den Kaffee hinzufügen und die Zutaten kurz mit einem Schneebesen verrühren. Nun die Papierförmchen in einer Muffinform zu $\frac{3}{4}$ mit dem Muffinteig befüllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 30-35 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen.

Frosting:

Die Mascarpone, den Quark und die Sahne vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren. Den Puderzucker, das Vanilleextrakt und das Sanapart hinzufügen und die Creme steifschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen.

Eine kleine Pyramide aus dem Muffin ausschneiden und dort mithilfe eines Löffels oder eines Gefrierbeutels die Marmelade einfüllen. Die Muffins mit dem Frosting dekorieren und jeweils eine halbierte Erdbeere und ein paar Blaubeeren darauflegen. Die Cupcakes bis zum Verzehr kühlen.