

Caramel-Preiselbeer-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück:

Für den Rührteig

100 g weiche Butter
50 g Zucker
2 Eier (M)
100 g Bonne Maman Caramel
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
225 g Mehl
2 gehäufte TL Backpulver
1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“

Außerdem

300 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Puderzucker (gesiebt)

Zubehör

Muffinblech
12 Papierbackförmchen
Spritzbeutel mit großer Lochtülle

Zubereitung:

Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Eier, Bonne Maman Caramel und Zitronenschalenabrieb unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und zügig unterrühren. 12 gehäufte Teelöffel Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ zum Garnieren abnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Preiselbeeren unter den Teig rühren.

In die Mulden eines Muffinblechs Papierbackförmchen setzen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf die Cupcakes einen Frischkäsekranz spritzen und diesen mit den restlichen Preiselbeeren füllen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!