

Verpoorten Blueberry-Raspberry CupCakes

Zutaten

(für 6-8 CupCakes à 5-7cm ø)

Für den Teig:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

220 g Butter (weich)

220 g Zucker

½ ausgekratzte Vanilleschote (oder eine Messerspitze Vanillin, oder ½ Päckchen Vanillezucker)

1 Prise Salz

3 Eier

120g Mehl

90 g Maisstärke/Weizenpuder

10 g Backpulver

1/2 Schale Blaubeeren & Himbeeren

Für das Topping:

100 ml Milch

40 g Zucker

5 g Puddingpulver

1 Eigelb

250 g Butter (weich)

1/2 Schale Blaubeeren & Himbeeren



Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanille mit einer Prise Salz schaumigschlagen. Mischen Sie Backpulver, Mehl und Stärke miteinander und rühren diese im Wechsel mit den Eiern und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Buttermasse und schlagen diese dann wieder schaumig.

2. Teilen Sie nun die Cupcake-Masse in 1/3 und 2/3 der gesamten Menge. In die kleinere Menge rühren Sie 20 g pürierte Blaubeeren/Himbeeren. Die restlichen Früchte (Rest des halben Schälchens) mischen Sie vorsichtig unter den größeren Teil der Cupcake-Masse. Vermischen Sie nun die beiden Teigmassen leicht miteinander, sodass Sie einen gleichmäßigen Marmoreffekt erzielen.

4. Nehmen sie nun Ihre Muffinform (gefettet und gemehlt) oder Gebäckkapseln in der entsprechenden Größe und füllen die Masse mit einem Löffel zu ¾-Höhe der Backform/Gebäckkapseln ein.

5. Gebacken werden die Cupcakes bei ca. 170°C im Umluftofen. (ca. 30-40 Min.).

6. In dieser Zeit können Sie sich dem Topping widmen: Kochen Sie 2/3 der Milch mit dem Zucker auf. Währendessen rühren Sie das Puddingpulver und das Eigelb in die restliche Milch und kochen den Pudding damit fertig.

7. Jetzt wird der Pudding abgekühlt und mit der Butter schaumiggeschlagen. Färben Sie mit drei bis vier pürierten Blaubeeren/Himbeeren die Buttercreme ein und füllen diese in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle (Gr. 12-14).

[Link zum Rezept: Verpoorten Blueberry-Raspberry CupCakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Blueberry-Raspberry CupCakes

8. Sobald die Cupcakes gebacken und ausgekühlt sind, können Sie sie mit den Früchten und der Buttercreme dekorieren.

Tipp: Zur finalen Dekoration und Veredlung dieser Früchte-Cupcakes können Sie den GELBEN KLASSIKER nach Geschmack und Belieben verwenden.

Leser-Tipp

Zur finalen Dekoration und Veredlung dieser Früchte-Cupcakes können Sie den GELBEN KLASSIKER nach Geschmack und Belieben verwenden.

[Link zum Rezept: Verpoorten Blueberry-Raspberry CupCakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de