

Frühlingshafte Käsekuchen-CupCakes mit Himbeeren und VERPOORTEN (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

Zutaten

(für 12 fruchtige Eierlikör-Cupcakes mit Himbeeren und VERPOORTEN ORIGINAL Frosting)

Für den Teig der Cupcakes:

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g frische Himbeeren
280 g Mehl
125 g Zucker
100 g Crème fraîche
100 ml Pflanzenöl
Mark einer Vanilleschote
1 1/2 TL Backpulver
1 Msp. Salz
2 Eier
Abrieb einer unbehandelten Zitrone



Für das VERPOORTEN ORIGINAL Frosting (Guss):

500 g Frischkäse
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 EL Puderzucker

Für den Dekor der Cupcakes:

12 Himbeeren

Tipp für Oster-Naschkatzen: Cupcakes mit festlicher Osterdekoration. Kleiner Aufwand, große Wirkung!

Zubereitung

1. Eier zusammen mit Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Salz, Pflanzenöl sowie Crème fraîche verrühren. Mehl und Backpulver hinzusieben und alles zu einem glatten Teig rühren.
2. Eine Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen und diese mit dem Teig befüllen. Dann die frischen Himbeeren auf die 12 gefüllten Förmchen verteilen und vorsichtig in den Teig eindrücken.
3. Die Cupcakes im Backofen bei 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Frühlingshafte Käsekuchen-CupCakes mit Himbeeren und VERPOORTEN \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)

Frühlingshafte Käsekuchen-CupCakes mit Himbeeren und VERPOORTEN (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

4. Für das Frosting Frischkäse und Puderzucker in einer Schüssel glatt verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz mit einem Löffel oder Küchenspatel unterheben. Das Eierlikör-Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.

5. Anschließend mit je einer Himbeere dekorieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

[Link zum Rezept: Frühlingshafte Käsekuchen-CupCakes mit Himbeeren und VERPOORTEN \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)