

# Blaubeer-Cupcakes mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

(für 12 Cupcakes)

Für den Teig:

220 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja

2 Eier

125 g Zucker

100 g Crème fraîche

100 ml Pflanzenöl

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. Salz

280 g Mehl

1½ TL Backpulver

150 g Blaubeeren (lieber frisch, TK geht zur Not auch)

Für das Blaubeer-Frosting:

200 g Butter

150 g Puderzucker

75 g Blaubeeren (frisch oder TK)

Für die Dekoration:

50 g frische Blaubeeren

## Zubereitung

1. Backofen auf bei 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Eier, Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja, Öl und Crème fraîche gut verrühren. Mehl und Backpulver vermengen, zur Ei-Masse sieben und zu einem glatten Teig rühren. Die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

3. Form mit 12 Papierförmchen auslegen. Mithilfe eines Eisportionierers den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Die Cupcakes für ca. 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen

4. Für das Frosting Butter und Puderzucker mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis sie weiß und cremig ist. Die Blaubeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Blaubeere-Püree mit einem Löffel unter das Frosting heben. Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben mit Blaubeeren dekorieren und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.



[Link zum Rezept: Blaubeer-Cupcakes mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de