

Erdbeer-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 Erdbeeren

Für das Erdbeer-Frosting:

200 g Butter

150 g Puderzucker

75 g Erdbeeren (frisch oder TK – TK-Erdbeeren ergeben meist eine intensivere Farbe)

Für die Dekoration:

100 g frische Erdbeeren

Zubereitung

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

2. Für den Teig Eier, Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja, Pflanzenöl sowie Crème fraîche verrühren. Mehl und Backpulver zur Ei-Masse sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Erdbeeren in Stückchen schneiden und vorsichtig unterheben.

3. Eine Muffin-Form mit 12 Papierförmchen auslegen (natürlichen können auch Silikonförmchen verwendet werden) und den Teig mit Hilfe eines Eisportionierers oder Löffels auf die Förmchen verteilen. Die Cupcakes für ca. 25 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

4. Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis sie weiß und cremig ist. Die Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Erdbeer-Püree kurz unter das Frosting heben. Frosting in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und einen Kranz auf den Außenrand der Cupcakes spritzen.

5. Für die Deko Erdbeeren in Stückchen schneiden und in die Mitte des Frostings legen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.



[Link zum Rezept: Erdbeer-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

Erdbeer-Cupcakes mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

[Link zum Rezept: Erdbeer-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