



Rezept der Woche:

Weiß-Schoko-Cupcakes mit Heidelbeer-Frosting

Zutaten für 12 Portionen:

Für die Cupcakes:

150 g weiße Schokolade
125 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier
160 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver
12 Muffin-Papierförmchen

Für das Frosting:

300 g Heidelbeeren
4 EL Puderzucker
500 g Mascarpone
einige Heidelbeeren für die Deko
weiße Schokoladenraspeln

Zubereitung:

Weiß-Schokolade grob hacken und mit der Butter schmelzen. Abgekühlt in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eiern mischen.

Mehl und Backpulver vermengen und in die Ei-Masse geben. Zu einem glatten Teig rühren. Muffin-Förmchen in ein Muffin-Blech setzen und den Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Heidelbeeren waschen und mit dem Puderzucker kurz aufkochen. Abkühlen lassen und Mascarpone dazugeben. Mit dem Stabmixer pürieren. Die Creme für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, dann ist sie standfester. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit weißen Schokoraspeln und Heidelbeeren garnieren.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.