



CUPCAKES MIT FROSTING MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min

Kühlung:

ca. 50 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen

6 Stück Milch-Schnitte®

Für den Teig:

- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 50 g Butter, geschmolzen
- Butter zum Einfetten
- 180 g Mehl (Type 405)
- 1½ TL Backpulver
- 150 ml Milch (3,5 % Fett)
- 150 g Heidelbeeren

Für das Topping:

- 250 g Frischkäse (30 % Fett)
- 50 g Heidelbeeren
- 2 EL Heidelbeerkonfitüre

Utensilien: Backofen, Schüsseln, Handrührgerät (Schneebeesen), Muffinblech (12 Mulden), Ausstechring (Ø ca. 1 cm), Spritzbeutel, Tülle

Portionen:	12
Pro Portion:	100 g
Pro Portion:	242 kcal

ZUBEREITUNG

1

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 155 °C). Für den Teig Ei, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel mit den Schneebeesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Butter, Mehl und Backpulver unterrühren. Anschließend Milch zugeben und alles zu einer glatten Masse vermengen.

2

Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter den Teig heben. Muffinblech einfetten, Teig auf 12 Mulden aufteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Anschließend Muffins auskühlen lassen.

3

In der Zwischenzeit für das Topping mit einem Ausstechring 12 kleine Kreise aus den 6 Stück Milch-Schnitte® ausstechen. Reste der Milch-Schnitte® zerdrücken, mit Frischkäse zu einer Creme verrühren und in einen Spritzbeutel geben.

4

Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und mit Konfitüre vermengen. Muffins mit Creme aus Milch-Schnitte® dekorieren und mit Heidelbeeren und den ausgestochenen Kreisen aus Milch-Schnitte® verzieren.

Tipp: Wer keine Spritzbeutel zuhause hat, kann als Alternative einfach Gefrierbeutel verwenden.