

„Do it Yourself“ Donnerstag



Erdbeer-Cupcakes mit Mascarpone (Rezept für 12 Muffins)



<u>FÜR DEN TEIG:</u>	<u>FÜR DAS TOPPING:</u>
400 g Erdbeeren	250 g Mascarpone
230 g Mehl	50 g Puderzucker
2 TL Backpulver	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	1 Gelatine Fix
100 g Zucker	100 g Sahne
1 Pck. Vanillinzucker	
100 ml neutrales Speiseöl	
3 Eier	
60 ml Milch	

Eure Arbeitsschritte:

1. Schritt

Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Erdbeeren waschen, putzen. Einige zum Verzieren bei Seite legen. Restliche Erdbeeren fein würfeln.

2. Schritt

230 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
100 ml neutrales Speiseöl
3 Eier
50 ml Milch

Für den Teig das Mehl mit den trockenen Zutaten mischen. Speiseöl, Eier und Milch zugeben und alles 2 Min. schaumig rühren. Erdbeerwürfel unterheben. In die Papierförmchen füllen und ca. 25 Min backen. Erkalten lassen.

3. Schritt

250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 Gelatine Fix
100 g Sahne

Für die Creme Mascarpone mit Puderzucker glatt rühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark der Vanille mit einem Messerrücken ausschaben. Sahne mit Vanillemark schaumig rühren. Gelatine-Fix einrieseln lassen. Unter die Mascarpone heben. Creme 5 Min. kühl stellen. Anschließend in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. Ø 10 mm) füllen. Tuffs auf die Muffins spritzen. Nach Belieben mit den beiseite gelegten Erdbeeren garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Wir wünschen guten Appetit!