



BEEREN-MARZIPAN-CUPCAKE

ZUTATEN: für 35 Stück

Für den Teig:

100 g Niederegger Marzipan Weißbrot
2 Eier, Gr. M
120 g Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 ml Kokosmilch
270 ml Sonnenblumenöl
250 g Weizenmehl, Type 405
120 g Speisestärke
2 Tl Dr. Oetker Backpulver
75 g Heidelbeeren
75 g Himbeeren

Für die Mascarponecreme:

500 g Mascarpone
120 g Kristallzucker
250 g Vollmilchjoghurt
250 g gemischte Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren)
4 El Erdbeersirup

1 El silberne Zuckerperlen

ANLEITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad, Ober/Unterhitze oder 160 Grad, Umluft vorheizen.
2. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen.
3. Das Niederegger Marzipan Weißbrot in kleine Stücke zupfen und mit Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Kokosmilch und Öl unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Unter den Teig rühren.
Heidelbeeren und Himbeeren untermischen.
4. Den Teig in die Muffinformen verteilen und in den mittleren Einschub des Backofens schieben.
Bei 180 Grad, Ober/Unterhitze oder 160 Grad, Umluft, 25 Minuten goldbraun backen.
Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Mascarpone mit Kristallzucker cremig rühren. Joghurt glatt unterrühren.
6. 12 Himbeeren beiseitelegen. Die restlichen Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen.
Püree mit der Creme verühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (12mm Durchmesser) füllen und auf die Cupcakes spritzen. Bis zum Servieren kühl stellen.
Direkt vor dem Servieren mit Erdbeersirup begießen und mit Beeren und Zuckerperlen garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten Backzeit: 35 Minuten

