



Erdbeer-Cupcakes

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Stück B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen

Für das Erdbeer-Frischkäse-Frosting:

- 125 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker, gesiebt
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 Packungen Sahnesteif, glutenfrei
- 1 EL Zitronensaft
- 120 g Erdbeeren, gewaschen und geputzt

Außerdem:

- Ein paar Erdbeeren und Minze für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Für das Erdbeer-Frischkäse-Frosting Butter und Zucker z.B. in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen hellcremig aufschlagen (Dauer ca. 4 Minuten).
2. Erdbeeren halbieren und mit Zitronensaft fein pürieren.
3. Abwechselnd Erdbeerpüree und Frischkäse bei mittlerer Geschwindigkeit unter die Butter-Zucker-Mischung rühren, bis alles gut vermischt ist. Sahnesteif portionsweise zugeben und dabei ständig mit hoher Geschwindigkeit für ca. 2 Minuten weiterschlagen.
4. Das Frosting in eine flache Schale füllen und für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Am besten das Frosting schon am Vortag machen, damit es im Kühlschrank schön durchziehen kann.
5. Mit einem Löffel, oder Melonenkugelausstecher die Schwarz-Weiß-Kuchen bis zur Mitte kreisrund aushöhlen (Ø ca. 3-4 cm)
6. Das durchgekühlte Frosting in einen Spritzbeutel, mit einer Tülle nach Wahl, füllen und kreisrund, beginnend in dem ausgehöhlten Loch, auf die Kuchen spritzen, dabei den Spritzbeutel langsam nach oben ziehen. Cupcakes mit Erdbeerstückchen und Minze dekorieren.
7. Es empfiehlt sich, das Frosting erst kurz vor dem Servieren aufzuspritzen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten, plus Kühlzeiten

GUTEN APPETIT!