

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Himbeer-Cupcakes
mit Pfirsichcreme**



Zutaten

Teig

2 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker oder
½ TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
300 ml Buttermilch
60 ml Sonnenblumenöl
350 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron

Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
100 g Himbeeren (TK)

Pfirsichcreme

200 g Pfirsich
(aus der Dose)
5 g Agar-Agar
400 g Sahne
4 TL San-apart
400 g Frischkäse, Doppelrahm
4 TL San-apart
80 g Puderzucker

Dekoration

24 Himbeeren
12 Minzblätter



 1 Std.  25 Min.  4 Std.  12 Stück

1 Teig

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz etwa 3–4 Minuten verrühren. Buttermilch und Öl kurz einrühren. Zitronenschale abreiben und gemeinsam mit Mehl, Backpulver und Natron einrühren. Den Teig mithilfe eines Eisportionierers in Muffinröhrchen einfüllen und dann die gefrorenen Himbeeren darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 25 Minuten backen. Anschließend komplett erkalten lassen.

2 Pfirsichcreme

Pfirsich abgießen und abtropfen lassen. Die Pfirsichstücke fein pürieren und gemeinsam mit dem Agar-Agar in einem Topf aufkochen und 2 Minuten lang sprudelnd aufkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen und währenddessen die Sahnecreme zubereiten.

Sahne mit San-apart steif schlagen. Frischkäse mit restlichem San-apart und Puderzucker verrühren. 3–4 Esslöffel der Frischkäsecreme in das Pfirsichpüree einrühren und dann das gesamte Pfirsichpüree mit dem Frischkäse vermischen. Sahne unterheben oder mit dem Schneebesen vorsichtig einrühren.

Falls die Creme zu weich ist, dann etwa 15–30 Minuten kühlen und alle 5 Minuten kontrollieren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen und die Cupcakes damit dekorieren. Die Cupcakes etwa 1 Stunde kühlen und anschließend mit Himbeeren und Minzblättern garnieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

