Philadelphia-Cupcakes mit Beerenfrüchten



Zutaten Teig

- 120 g weiche Butter
- 90 g feiner Zucker
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 1 TL Vanilleextrakt
- 120 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 100 g Philadelphia-Käse

Zutaten Topping

- 250 ml kalte Schlagsahne
- 1 EL Puderzucker
- 1 PK Sahnesteif
- Himbeeren und Heidelbeeren zum Garnieren

Zubereitung

- Den Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter, Zucker und die Prise Salz mit einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen, bis eine helle Creme entsteht.
- Nach und nach die Eier und das Vanilleextrakt unter die Masse rühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermengen und langsam unter die Masse rühren.
- Zum Schluss den Philadelphia-Käse dazugeben und nur so lange unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Den Teig in die Muffinbackformen füllen und auf mittlerer Schiene bei 170° C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen.
- Nach dem Backen die Cupcakes auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen. Topping:
- Kalte Schlagsahne, Puderzucker und Sahnesteif mit dem Handrührgerät steif schlagen.
- Die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle 16 mm füllen und Tupfen auf die Cupcakes spritzen.
- Zum Schluss die Philadelphia-Cupcakes mit Beerenfrüchten garnieren.

Portionsgröße: 12 kleine Cupcakes oder 9 große Cupcakes
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©