Cranberrie-Pekannuss-Cupcakes



Zutaten Teig

- 3 Eier
- 220 g feiner Zucker
- 180 g weiche Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 120 g frische Cranberries
- 30 g gehackte Pekannusskerne

Zutaten Frischkäse-Frosting

- 100 g weiche Butter
- 300 g Frischkäse
- ¼ Vanilleschote (Vanillemark)
- 60 g Puderzucker

Zubereitung

- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier und Zucker mit einer Küchenmaschine ca. 5 - 7 Minuten aufschlagen bis sich die Masse verdoppelt hat.
- Butter und Vanille-Extrakt hinzufügen und für ca. 2 – 3 Minuten weiterrühren bis eine helle Creme entsteht.
- Mehl dazugeben und unterrühren.
- Cranberries waschen, abtupfen und mit den gehackten Pekannusskernen unter den Teig heben.
- Den Teig in die Muffinbackformen füllen und auf mittlerer Schiene bei 170°C Ober-/Unterhitze für ca. 35 - 40 Minuten backen.
- Die Cupcakes auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen. Für das Frischkäse-Frosting: Weiche Butter in einer Küchenmaschine ca. 2 Minuten schaumig aufschlagen.
- Frischkäse, Vanillemark und Puderzucker dazugeben und zu einer glatten Masse rühren.
- Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle 12 mm füllen und Tupfen auf die Cupcakes spritzen und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, so werden die Tupfen wieder schön fest.
- Zum Schluss die Cupcakes mit einer Cranberrie und kleinen Rosmarinnadeln dekorieren. Mein Tipp: Vor dem Verzehr beides bitte entfernen!!!

Portionsgröße: 9 - 12 Cupcakes
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 35–40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©