

PORTIONEN

10

ZEIT GESAMT

45 min

LEVEL

easy

Rezept

## HIMBEER CUPCAKES

---

Aus **Muffin** macht Cupcake, d.h. wir brauchen einen leckeren Muffin und ein noch (oder zumindest gleich) leckeres Topping, um den Muffin zu einem Cupcake zu machen.

Ok, wenn das die Aufgabe ist, dann kannst Du direkt loslegen, denn Du hast das entsprechende Rezept gefunden. Natürlich kann man auch einfach Muffins daraus machen. Am Schluss einfach etwas Pulvererythrit und/oder Kakaopulver darüber sieben – fertig. Wer es aber ein wenig hübscher und cremiger mag, dem kann ich nur empfehlen, das Topping auszuprobieren.

Die verschiedenen Farben setzen dem Cupcake dann noch das i-Tüpfelchen auf. Natürlich wird auch hier wieder ohne klassisches Getreidemehl gebacken. Vielmehr kommen Mandeln und Mandelmehl zum Einsatz. Wenn Du neugierig geworden bist, dann wünsche ich Dir nun viel Spass beim Nachbacken und freue mich, wenn Du [ballonbroetchen.de](http://ballonbroetchen.de) weiter empfiehlst.

Deine Suzy



## ZUTATEN

---

- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- 100 g pulverisiertes **Erythrit**
- 100 g Frischkäse
- 40 g Kokosöl
- Spritzer Zitronensaft
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 50 g **Mandelmehl**
- 20 g **Eiweißpulver**
- 1 Päckchen geeignetes Backpulver
- gefrorene Himbeeren (ungezuckert)

*Diese Cupcakes sehen einfach umwerfend aus!*

Für das Topping:

- 100 g Frischkäse
- 50 g Butter
- pulverisiertes Erythrit Menge nach Geschmack
- Flavor Drops Vanille oder echte Vanille
- unterschiedliche Lebensmittelfarben
- als Verzierung Kokosraspel, gepuffter Quinoa, Mandelkrokant



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Eier mit dem Eryhrit schaumig schlagen.

### SCHRITT 2

Frischkäse und Kokosöl, sowie einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und alles zusammen verquirlen.

### SCHRITT 3

Die restlichen trockenen Zutaten erst untereinander vermischen und dann in die Ei-Frischkäse-Masse geben. Alles zu einem Teig vermengen.

### SCHRITT 4

Den Teig zu gleichen Teilen in Silikonmuffinformen (oder andere Muffinformen) füllen.

### SCHRITT 5

In jede Muffinform 3-4 gefrorene Himbeeren in den Teig drücken.

### SCHRITT 6

Ofen auf ca. 160 Grad Umluft vorheizen. Nach Erreichen der Temperatur die Muffinformen auf einem Backgitter für 10 min backen.

### SCHRITT 7

Danach auf Ober-/Unterhitze umschalten und weitere 8-10 min backen. Danach die Muffins aus dem Ofen nehmen und nach kurzer Abkühlzeit aus den Muffinformen heraus nehmen und vollständig auskühlen lassen.

### SCHRITT 8

Jetzt Frischkäse und weiche Butter mit der gewünschten Menge Süße verquirlen. Um diese schönen farbigen Schlieren in das Topping zu bekommen, gib pro Farbe jeweils ca. 2-3 Tropfen Lebensmittel einer Farbe an den Rand des Dressiersackes, so dass die Farbe nach unten in Richtung Tülle läuft.

### SCHRITT 9

Gib jetzt das Topping in den Dressiersack und spritze dieses mit einer Tülle Deiner Wahl und einem Muster Deiner Wahl auf die Muffins. Verzieren kannst Du das Topping dann noch z.B. mit einem Mandelkrokant, gepufftem Quinoa oder Kokosraspeln (wahlweise auch mit Lebensmittelfarbe gefärbt).

### SCHRITT 10

Bewahre die Cupcakes an einem kühlen Ort bis zum Verzehr auf. Viel Spaß!