

PORTIONEN

12

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

JOHANNISBEER CUPCAKES

Muffin plus Topping gleich Cupcake!

Cupcake-Götter*innen werden sicher gleich aufschreien, aber im Grund ist es doch nichts anderes, als ein kleines Küchlein – gerne in Form eines Muffins – mit einem entsprechenden Topping.

Klar, dass Cupcake-Spezialisten wunderschöne Kreationen herstellen und spektakuläre Toppings zaubern.

Mit denen kann ich mich nicht messen, aber ich finde, dass meine spontanen Cupcakes auch ganz hübsch geworden sind, oder?

Ich habe als Topping eine Frischkäse-Buttercreme hergestellt, die sich super verarbeiten lässt und haltbar ist.

Für den Crunch gibt es gehackte Mandelstückchen – ich liebe es!

P.S.: Wer einfach nur einen leckeren Muffin essen möchte, lässt das

Topping einfach weg und gibt ein wenig Pulvererythrit darüber.



ZUTATEN

- 250 g **Quark** (20 % Fett)
- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- 20 g Butter
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 30 g **Mandelmehl**
- 20 g Kokosmehl
- 4 g **Flohsamenschalenmehl**
- 50 g **Erythrit** (pulverisiert)
- 1 Päckchen (entspricht 15 g) geeignetes Backpulver
- **Johannisbeeren** (oder andere Beeren nach Wahl)

Unwiderstehlich lecker!

Für das Topping:

- 200 g Frischkäse
- 80 g Butter
- 100 g Erythrit (pulverisiert)
- **Flavor Drops** Vanille oder echte Vanille
- 3 EL gehackte Mandeln
- 2 EL Erythrit



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Heize den Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze vor, währenddessen verrühre Quark, Ei und flüssige Butter gute miteinander.

SCHRITT 2

Mische die trockenen Zutaten zuerst untereinander gut durch und gib' sie dann zur Quark/Ei/Buttermasse.

SCHRITT 3

Arbeite vorsichtig die gewaschenen und vom Strunk befreiten Johannisbeeren unter, so dass diese nicht kaputt gehen und zermatscht werden.

SCHRITT 4

Befülle Muffinformen (entweder mit Papierformchen gefüllt, oder geölt oder Du verwendest Silikonformen, so wie ich) mit Teig. Bei mir hat es für 12 Formen gereicht. Das Portionieren klappt super mit einer Eiskugelzange.

SCHRITT 5

Backe die Muffins nun auf einem Blech oder in der Muffinform für ca. 30 min. Damit die Muffins nicht zu dunkel werden, decke sie nach ca. 20 min mit Alufolie bis zum Backende ab.

SCHRITT 6

Während der Backzeit kannst Du bereits den Mandelcrunch für die Deko herstellen. Dazu gib die gehackten Mandeln und das Erythrit in einen kleinen Topf und erhitze beides unter Rühren. Ist das Erythrit komplett geschmolzen und die Mandeln gut mit flüssigem Erythrit überzogen, gieße alles auf ein Stück Backpapier und streiche die Masse zügig glatt.

Achtung: Erythrit wird sehr sehr heiß!

Nach dem vollständigen Abkühlen kannst Du die entstandene Mandelplatte in kleinere Stücke brechen, um die nachher auf das Topping zu geben.

SCHRITT 7

Für die Creme benötigst Du weiche bis flüssige Butter, die Du mit dem pulverisierten Erythrit hell aufschlägst und dann den Frischkäse sowie z.B. Flavor Drops Vanille oder echte Vanille hinzufügst.

Wenn Du möchtest, können auch ein paar Tropfen geeigneter Lebensmittelfarbe dazu.

SCHRITT 8

Die Creme füllst Du nur noch in einen Spritz- oder Dressiersack mit einer Tülle Deiner Wahl und kannst nun die Muffins mit dem Topping sowie einem Stück Mandelcrunch versehen. Viel Spass!