



Sonntagskuchen

Susanna Rupp

Freitag, 08.08.2025

Heidelbeer-Cupcakes

Für 12 Stück

Zutaten

Für die Muffins:

200 g frische Heidelbeeren (oder TK-Heidelbeeren)
250 g Weizenmehl (Type 405 oder Type 550)
1,5 TL Backpulver
etwas Salz
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
120 ml neutrales Speiseöl (oder Rapskernöl)
250 g Vollmilchjoghurt (oder Buttermilch)

Für das Frosting:

200 g Doppelrahmfrischkäse, gekühlt
100 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für die Dekoration:

50 g frische Heidelbeeren
einige abgezapfte Pfefferminzblätter

Außerdem:

Muffinblech mit 12 Mulden
12 Muffin-Papierförmchen
Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Die Heidelbeeren in einem Sieb abbrausen und sehr gut abtropfen lassen.
Tipp: Wenn Sie TK-Heidelbeeren verwenden, lassen Sie diese bitte nicht auftauen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. **Für den Teig** Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben, eine Prise Salz mit einem Schneebesen untermischen.
4. In einer zweiten Schüssel Zucker, Vanillezucker, Eier, Öl und Joghurt (oder Buttermilch) mit dem Schneebesen oder mit den Quirlen des Handrührers verrühren.
5. Die Mehlmischung zugeben und kurz unterrühren.
6. Die Heidelbeeren von Hand mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben (oder die gefrorenen TK-Beeren direkt aus dem Tiefkühler ebenso unterheben, damit sie nicht abfärben).
7. Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen (sie sollten etwa zu 3/4 gefüllt sein) und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 20-25 Minuten goldbraun backen.
Tipp: Den Teig können Sie ganz einfach mit einem Eisportionierer auf die Förmchen verteilen.
8. Muffins in der Form auf einem Gitter kurz abkühlen lassen, dann herausheben und auf dem Gitter auskühlen lassen.



9. Inzwischen **für das Frosting** den Frischkäse in einem Sieb abtropfen lassen, damit die Creme nicht zu flüssig wird.

10. Die Butter in eine Schüssel geben, den Puderzucker darauf sieben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten auf höchster Stufe hellcremig rühren.

11. Frischkäse, Vanilleextrakt und Zitronenschale zugeben und nur kurz zu einer glatten Creme verrühren.

12. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und spiralförmig auf die abgekühlten Muffins spritzen.

13. **Für die Dekoration** die Heidelbeeren in einem Sieb abrausen und sehr gut abtropfen lassen. Die Minzblätter abrausen und trocken tupfen.

14. Die Cupcakes mit frischen Heidelbeeren und Minzblättern verzieren.

Tipp: Bei sommerlichen Temperaturen können Sie die Cupcakes vor dem Servieren 30 Minuten kaltstellen, dann wird die Frischkäsecreme fester.