

## Blaubeer-Cupcakes

### Zutaten (12 Stück):

2 Eier	90 ml Milch
175 g Zucker	150 g Blaubeeren
50 g weiche Butter	500 ml Milch
30 g saure Sahne	45 g Speisestärke
250 g Mehl	100 g Zucker
1 TL Backpulver	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	150 g weiche Süßrahmbutter
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale	170 g Blaubeermarmelade

### Zubereitung:

Erst wird das sogenannte Topping hergestellt, was später den Muffin zu einem Cupcake werden lässt. Dafür 6 EL von den 500 Millilitern Milch abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Die übrige Milch mit den 100 Gramm Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen lassen, bis alles eingedickt ist. Den Pudding vom Herd nehmen und erkalten lassen. Es empfiehlt sich den Pudding in eine Schüssel umzufüllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie zu belegen, damit sich keine Haut auf dem Pudding bilden kann.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen (Stufe 4 Gashitze).

Jetzt in einer Rührschüssel Eier und Zucker schaumig schlagen und 50 Gramm Butter unterrühren. Saure Sahne, Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale zufügen und vermengen. Die Milch vorsichtig dazugeben und kurz vermischen. Die Blaubeeren waschen, trocken tupfen und unterheben.

Den Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen und für ca. 30 Minuten backen. Währenddessen die 150 Gramm Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Bei geringer Geschwindigkeit des Rührgerätes den Pudding löffelweise dazugeben und gut vermischen. Ebenso vorsichtig die Marmelade portionsweise unterrühren und die Masse für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die fertig gebackenen Muffins auskühlen lassen und dann mit der Creme verzieren. Dazu wird die Creme in einen Spritzbeutel gefüllt und dann auf die Muffins gespritzt. Nun sind die Cupcakes fertig und servierbereit.

**Tipp:**

*Für Veganer: Sie können natürlich auch vegane Cupcakes kreieren. Im Internet oder veganen Backbüchern sind mittlerweile zahlreiche Rezepte zu finden.*