

Blaubeer-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück:

Für den Rührteig:

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier (M)
- 80 g Mehl
- 1 EL (10 g) Kakaopulver zum Backen
- 2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)

Außerdem:

- 12 Papierbackförmchen
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 50 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren), angetaut



Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke brechen, in einer Schüssel auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier und geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben und zügig zusammen mit den Mandeln unterrühren. Zum Schluss die gefrorenen Blaubeeren untermengen.
3. Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen, dabei den Sahnefestiger einrieseln lassen. Mit einem Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle auf jedem Cupcake ein Nest platzieren. Aprikosenmarmelade mit den übrigen Blaubeeren verrühren und in die Mitte geben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Nährwertangaben pro Stück:

- Energie: 312 kcal / 1306 kJ
- Fett: 20,7 g
- Kohlenhydrate: 27 g
- Eiweiß: 4,8 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

