

ERDBEER-CUPCAKES MIT WEIßER SCHOKOLADE	N
---	---

½ Rez			
Muffinform einfetten oder Papierförmchen einsetzen Backofen auf 180 Grad vorheizen			
	400g	Erdbeeren	waschen, putzen und gut abtropfen lassen. 6 Stück pürieren. 150g als Garnitur zurückbehalten, den Rest klein würfeln
	175g	weiche Butter	schaumig rühren
	150g	Zucker	
	1Pck.	Vanillezucker	
	1	abger. Zitronenschalen	dazugeben
	2	Eier	einzel aufschlagen und abwechselnd mit
	175g	Mehl	sieben, mischen, dann zu der Schaummasse geben, die gewürfelten Erdbeeren unterheben
	40g	gem. Mandeln	
	1/2TI	Backpulver	
Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 180 Grad etwa 25 Min. backen			
Für die Creme:			
	200g	weiße Kuvertüre	grob hacken
	125g	Sahne	aufkochen die gehackte Kuvertüre darin schmelzen lassen, abkühlen lassen und dann steif schlagen
	100g	Frischkäse	glattrühren und unter die Sahne geben. Das Erdbeerpüree unterrühren. Die Masse auf die Cupcakes spritzen und mit den restl. Erdbeeren garnieren.

Ergibt 12 Cupcakes!