

Heidelbeer-Cupcakes



Heidelbeer Cupcakes - einfaches und schnelles Rezept für saftige Heidelbeer-Muffins mit einer schnellen Creme als Topping

Heute zeige ich dir, wie du luftig lockere Joghurtmuffins mit Heidelbeeren (Blaubeeren) selber backen kannst, die verziert mit einer Creme aus Paradiescreme, Schmand und Sahne zu einem echten Hingucker werden. Dieses Rezept eignet sich prima für Backanfänger und Kinder, die gern backen.

Die Heidelbeer Cupcakes sind perfekt für die Kaffeetafel und auch bei jeder Geburtstagsparty gern gesehen. Im Sommer sind sie wunderbar mit frischen Blaubeeren aus dem Garten - außerhalb der Saison kannst du gut auf Beeren aus der Tiefkühltruhe zurückgreifen. Wenn du Lust hast, kannst du die Cupcakes zum Schluss mit selbstgemachten Blüten aus Fondant oder Heidelbeeren verzieren. Dafür gibt es tolle [Blütenausstecher*](#), mit denen das kinderleicht geht.

Zutaten für 12 Stück:

- **Für die Heidelbeer-Joghurt-Muffins**
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 250 g Naturjoghurt
- 250 g Heidelbeeren frisch oder gefrostet

- **Für die Cupcake-Creme**
- 1 Päckchen Paradiescreme o.ä.
- 200 g Schmand
- 200 ml Schlagsahne

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten



So machst du die Heidelbeer-Cupcakes selber

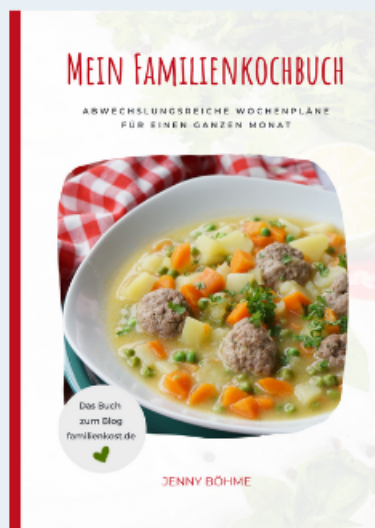
1. So machst du die Heidelbeer-Cupcakes selber.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron in einer Schüssel.
4. Schlage in einer zweiten Schüssel das Ei mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Rühre das Öl und den Joghurt unter die Zucker-Ei-Masse und mische anschließend die Mehlmischung unter. Hebe nun die Heidelbeeren unter.
5. Verteile den Teig in Muffinförmchen und backe sie im Ofen für 30 Minuten.
6. Lasse die Muffins auskühlen.
7. Mixe die Paradiescreme mit dem Schmand mit der Schlagsahne und fülle sie in einen Spritzbeutel. Verziere die Heidelbeermuffins mit der Creme zu leckeren Cupcakes.
8. Garnie sie mit frischen Heidelbeeren oder Fondantblüten und stelle sie bis zum Verzehr kühl.

Lasst es euch schmecken!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Besonders hübsch werden die Heidelbeer-Cupcakes, wenn du sie in hübschen [Cupcake-Förmchen](#)* bäckst.