

Heidelbeer-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Naturjoghurt
- 250 g Heidelbeeren (frisch oder gefrostet)



Für die Creme

- 1 Päckchen Paradiescreme
- 200 g Schmand
- 200 ml Sahne

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!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

