

ZUTATEN

(für 12 Stück)

2 Eier
75 g Zucker
1 TL gemahlene Vanille
60 g weiche Butter
100 g Naturjoghurt
100 g Dinkelmehl
50 g Buchweizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
ca. 150 g Brombeeren

150 g Mascarpone, zimmerwarm
150 g Vollrahm-Frischkäse, zimmerwarm
1 EL Brombeermarmelade (Rezept dazu findet ihr hier)
1 EL gesiebten Puderzucker
½ TL gemahlene Bourbonvanille
eine Hand voll Brombeeren



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Zucker und Vanille aufschlagen, bis sich eine weiße cremige Masse gebildet hat. Butter und Joghurt hinzugeben und diese kurz unterrühren. Die Brombeeren waschen und mit etwas Mehl vermischen. Mehl, Backpulver und Salz zur Eimasse geben und alles miteinander verrühren. Den Teig in ein vorbereitetes Muffinblech geben und höchstens zu 2/3 füllen. Dann 5 Minuten in den Ofen geben. Kurz herausnehmen und die Brombeeren darauf verteilen, so sinken diese nicht komplett auf den Boden. Dann für weitere 12 – 15 Minuten backen, bis sie leicht braun sind. Am besten die Holzstäbchenprobe machen. Die Cupcakes nun auskühlen lassen.

Für das Frosting Mascarpone mit Puderzucker und Vanille kurz verrühren. (Vorsicht, denn zu kalte Mascarpone kann bei zu langem Aufschlagen zu Butter ausflocken!) Dann Frischkäse und Brombeermarmelade untermischen und kurz weiter schlagen. Das Frosting für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und erst dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Auf jeden Cupcake eine großen Tupfen setzen und anschließend mit den Brombeeren garnieren.