



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Erdbeer Cupcakes





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATEAM FÜR KINDER



Zutaten für 12 Cupcakes

Teig

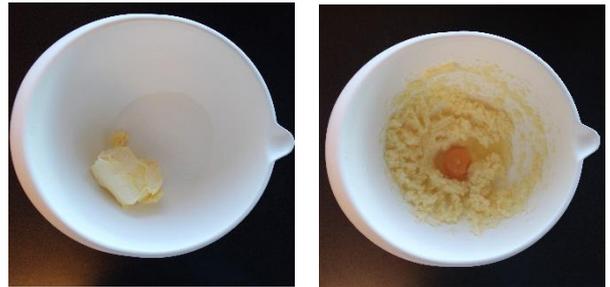
195 Gramm Vollkornmehl
3/4 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Natron
1/4 Teelöffel Salz
115 Gramm Butter, weich
150 Gramm Zucker
1 Ei

2 Eiweiss
75 Gramm frisches
Erdbeerpüree*
60 Gramm Buttermilch
1 Vanilleschote
170 Gramm Erdbeeren,
gewürfelt

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen und beiseitestellen. Vanilleschote auskratzen und dazugeben.



Buttermilch, Erdbeerpüree und Vanillepaste mischen und beiseitestellen.

Butter und Zucker in einer Rührschüssel solange rühren bis die Masse sehr hell ist.



Dann nacheinander das Ei und die zwei Eiweiss unterrühren.

Abwechselnd $\frac{1}{3}$ Mehl, Buttermilch und Erdbeerpüree vorsichtig untermischen, bis alle Zutaten im Teig sind.



Den Teig auf 12 Muffin Förmchen verteilen und 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

*Erdbeerpüree:

Circa 10 Erdbeeren im Mixer pürieren und die benötigte Menge abmessen. (Menge variiert je nach Grösse der Erdbeeren.)



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Erdbeer Buttercreme





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER



Zutaten:

100 Gramm Erdbeerpüree

170 Gramm Butter, weich

300 - 350 Gramm Puderzucker

1 Vanilleschote

4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe (optional)



Zubereitung:

Das Erdbeerpüree in eine kleine Pfanne geben, erhitzen und solange reduzieren bis nur noch 3 Esslöffel übrig sind. Anschliessend im Kühlschrank auskühlen lassen.



Butter in einer Rührschüssel so lange rühren bis die Masse hell ist.



Die Hälfte des Puderzuckers dazugeben und mischen.

Das Erdbeerpüree, die ausgekratzte Vanilleschote und die Lebensmittelfarbe, optional daruntermischen.



Zum Schluss den restlichen Puderzucker dazugeben und so lange rühren bis eine luftige Masse entsteht.



Ein paar Erdbeerwürfel in die Mitte des Cupcakes geben.

Dann die Buttercreme auf den Cupcake spritzen und mit einer Erdbeere dekorieren.

