

# Hier und heute



## Himbeer-Cupcakes mit Pistazienfrosting

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie man mit wenig Aufwand saftige Himbeer-Cupcakes mit selbstgemachtem Pistazienfrosting backt.

### Das Rezept

Von Marcel Seeger für zwölf Stück (1 Muffin-Backform)

#### Zutaten für die Cupcakes

- 80 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 3 Eier (Gr. M)
- 100 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl, Typ 550
- 8 g Backpulver
- 80 g weiße Schokolade oder Kuvertüre, feingehackt
- 250 g Himbeeren (TK oder frisch, je nach Jahreszeit)

#### Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Mulden einer Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt cremig aufschlagen. Währenddessen die Eier nach und nach einrühren.

Mehl und Backpulver gründlich mit der feingehackten weißen Schokolade vermischen. Nun den Quark abwechselnd mit der Milch unter die Eigelbmasse rühren. Zuletzt die Mehlmischung und die Himbeeren hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen gleichmäßig auf die Papierförmchen verteilen und die Cupcakes im vorgeheizten Backofen 30 bis 35 Minuten saftig backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Cupcakes anschließend in der Form auskühlen lassen und erst dann vorsichtig herausheben.

#### Zutaten für das Pistazien-Frosting

- 75 g weiche Butter
- 190 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 75 g Doppelrahm-Frischkäse
- 30 g Pistazienpaste, alternativ feingemahlene grüne Pistazien

#### Zubereitung

Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Frischkäse und Pistazienpaste nach und nach unterrühren und alles zu einer glatten Masse verbinden. Das fertige Frosting mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die abgekühlten Cupcakes dressieren.

# Hier und heute



**Tipp:** Als Deko einige gehackte grüne Pistazien aufstreuen.