

# Himbeer-Pistazien-Cupcakes

Vorgestellt von Miriam „Missy“ von der Mark

## ZUTATEN

Für 12 Muffins:

200g Mehl  
1TL Backpulver  
¼ TL Natron  
½ TL Salz  
2 Eier  
150g Zucker  
½ Vanilleschote  
100ml Sonnenblumenöl  
115ml Buttermilch

Für die Füllung:

1 Glas Himbeercurd oder Himbeerkonfitüre (ca. 200g)

Für das Frosting:

60g Pistazienpaste  
300g Frischkäse  
90g kalte Sahne  
75g Puderzucker  
1,5 TL San Apart (oder etwas Bäckerstärke)

Dekoration nach Belieben:

Gefriergetrocknete oder frische Himbeeren  
Karamellisierte Pistazien



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Für die Muffins Eier kurz aufschlagen. Zucker zufügen und 30 Sekunden rühren, dann Vanillemark und Öl zufügen und hell fluffig aufschlagen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz trocken mischen, dann sieben und anschließend im Wechsel mit Buttermilch nach und nach zur Eimasse geben.

Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und etwa 15 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Komplett abkühlen lassen.

Wenn die Muffins kalt sind, mit einem Apfelsausstecher die Mitte leicht aushöhlen. Himbeercurd oder -konfitüre glattrühren, in einen Spritzbeutel füllen und die Küchlein damit großzügig füllen.

Für das Frosting Frischkäse und Pistazienpaste glattrühren. Puderzucker mit San Apart mischen und unter den Frischkäse rühren. Zum Schluss die kalte Sahne zufügen und so lange rühren, bis eine fluffige Creme entstanden ist. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins aufspritzen.

Nach Belieben mit gefriergetrockneten oder frischen Himbeeren oder karamellisierten Pistazien dekorieren.