

# Hier und heute



## **Johannisbeer-Cupcakes mit Frischkäsefrosting**

Fruchtig, cremig, sommerleicht: Diese Cupcakes mit Frischkäsefrosting von Marcel Seeger sind perfekt für süße Auszeiten.

### **Rezept**

## **Johannisbeer-Cupcakes mit Frischkäsefrosting**

von Marcel Seeger für 12 Stück

### **Zutaten Cupcakes**

- 120 g Butter, weich
- 180 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier, Größe M
- 200 g Mehl, Typ 550
- 10 g Backpulver
- 100 g Crème fraîche
- 100 g weiße Schokolade, fein gehackt
- 200 g Johannisbeeren, geputzt, gewaschen und abgetrocknet

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Mulden der Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Butter, Zucker, Vanillemark und Salz cremig rühren, dabei die Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver gründlich vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Crème fraîche zu der Buttermasse geben und alles unter vorsichtigem kurzem Rühren zu einem Rührteig verbinden. Zuletzt die gehackte Schokolade und die frischen Johannisbeeren behutsam unterarbeiten. Mit Hilfe eines Löffels den Cupcake-Teig in die Förmchen füllen und die Cupcakes im vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen die Cupcakes in der Form abkühlen lassen und dann mit dem Papierförmchen aus der Muldenform heben.

### **Zutaten Frosting**

- 80 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse
- 50 g Johannisbeeren für die Dekoration

### **Zubereitung**

Butter und Puderzucker cremig rühren. Dann den Frischkäse kurz unterrühren und mit einem Spritzbeutel mit kleinerer Tülle das Frosting auf die Cupcakes aufspritzen. Abschließend Johannisbeeren auf dem Frosting verteilen.