

## Sommerzeit, Erdbeerzeit: Leichte Erdbeer-Cupcakes

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



Achtung, Achtung: Erdbeeralarm! "Sommer-Cupcakes" ist hier wahrscheinlich der treffendste Ausdruck. Die roten Früchtchen kommen nämlich nicht nur im Frosting groß raus - unter der sahnigen Cremehaube, gemütlich eingebettet im Cupcake-Teig, hat sich auch eine fruchtige Erdbeerüberraschung versteckt.

Deine Cupcakes sollen perfekt werden? [Alles über Cupcakes - vom fluffigen Teig bis zum perfekten Frosting erfährst du hier.](#)

- 1 -

Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Muffinblech einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiß, Milch, Joghurt und Vanilleextrakt unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen, unter den Teig heben. Teig in die Muffinform geben und im heißen Ofen 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für das Frosting Sahne mit Puderzucker und Vanilleextrakt steif schlagen. Erdbeeren fein hacken und unterheben. Frosting in einen Spritzbeutel geben.

- 5 -

Für die Füllung Erdbeeren vom Strunk befreien. Mit einem kleinen Messer einen Zylinder mittig aus den Cupcakes ausschneiden. Die entstandenen Kuhlen mit

### Zutaten für 12 Cupcakes

#### Für die Cupcakes

90 g Butter  
200 g Zucker  
2 Eiweiß  
150 ml Milch  
50 g griechischer Joghurt  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
210 g Mehl  
1/2 Teelöffel Backpulver  
1/4 Teelöffel Natron  
1/2 Teelöffel Salz

#### Für das Frosting

300 g Sahne  
3 Esslöffel Puderzucker  
1 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
70 g Erdbeeren

#### Für die Füllung

12 Erdbeeren

#### Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)  
Spritzbeutel

## Sommerzeit, Erdbeerzeit: Leichte Erdbeer-Cupcakes

einem Teelöffel weiter aushöhlen. In jede Kuhle eine Erdbeere drücken. Frosting auf die Cupcakes spritzen.