

Heidelbeeren – Joghurt – Cupcakes

Zutaten:

- 150 g frische Heidelbeeren(Blaubeeren)
- 1 Ei
- 80 ml neutrales Pflanzenöl
- 100 g Zucker
- 150 g Heidelbeerjoghurt
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver, 1 Prise Salz

Topping:

- 350 g Staubzucker(Puderzucker)
- 175 g Butter
- 1-2 EL Wasser
- Aroma
- Lebensmittelfarbe



Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Papierförmchen in die Vertiefungen der Muffin Backform setzen.
2. Heidelbeeren verlesen und 12 Stück beiseitelegen(brauchen wir noch zum garnieren)
3. Ei im [Kenwood Titanium Chef](#) verquirlen, mit Öl, Zucker, Joghurt und Milch zu einer glatten Masse verrühren, aber nicht zu lange, denn sonst wird der Teig zäh.
4. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben und rasch unter den Joghurtteig ziehen. Zuletzt die Heidelbeeren unterheben.
5. Die Cupcake Förmchen mit Teig füllen, in den Ofen schieben und 22 Minuten backen. Nachdem sie ausgekühlt sind aus der Form nehmen und mit Topping garnieren.

Topping: Staubzucker(Puderzucker) mit Butter im [Kenwood Titanium Chef](#) gut verschlagen, ein bis zwei EL Wasser und evtl. auch noch Aroma und Lebensmittelfarbe(je nach Geschmack) dazu geben. Masse in einen Dressiersack füllen und mit einer Sterntülle auf die wirklich gut ausgekühlten Cupcakes dressieren. Am Schluss noch auf jedes Cupcake eine schöne Heidelbeere setzen.