

# Buttermilch-Blaubeer-Cupcakes

Zutaten (für 12 Stück):

Für den Teig:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 160 g Dinkelmehl
- 100 ml Buttermilch
- 1 TL Backpulver

Für das Frosting:

- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Puderzucker
- Mark von  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote
- 4-5 gehäufte TL Blaubeer-Marmelade
- 200 ml Sahne

Außerdem:

- 300 g frische Blaubeeren
- Muffinförmchen

Anleitung:

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Butter und Zucker miteinander schaumig rühren.
3. Die Eier verquirlen und löffelweise unter ständigem Rühren zur Butter geben.
4. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen, fein sieben und abwechselnd mit der Buttermilch nach und nach mit einem Metalllöffel unter die Buttermasse heben.

5. Den Boden der Muffinförmchen mit Blaubeeren bedecken. Darüber den Teig zu ca. 3/4 in die Formen einfüllen. Im Backofen für ungefähr 20-25 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit Frischkäse und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Die geschlagene Sahne und das Vanillemark unter die Frischkäsemasse heben. Im Kühlschrank ein wenig kalt stellen.
7. Die fertigen Cupcakes aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
8. Wenn die Cupcakes vollständig abgekühlt sind, die Frischkäsecreme mit einem Spritzbeutel (z.B. mit Sternaufsatz) auf den Cupcakes verteilen. Sofort servieren oder kühl lagern.