

Mirabellen-Cupcakes

für 12 Stück

- 2 Eier
- 125g Zucker
- 100ml Öl
- 150g Jogurt
- 175g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200g Mirabellen

Außerdem:

- 100g weiche Butter
- 150g Frischkäse
- 250-300g Puderzucker
- gelbe Lebensmittelfarbe
- Mirabellen zum Dekorieren

Anleitung:

Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.

Mirabellen putzen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die eine Hälfte kommt in den Teig, die andere Hälfte für das Frosting beiseite stellen.

Für den Teig Eier und Zucker cremig aufschlagen. Öl und Joghurt unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls zum Teig geben. Zum Schluss die Mirabellenstücke unterheben. Auf eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform verteilen und im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen. Aus der Form nehmen und komplett auskühlen lassen.

Für das Frosting Butter und Frischkäse aufschlagen, dann den Puderzucker hinzufügen und rühren bis eine feste Creme entsteht. Nun die restlichen Mirabellen pürieren und unter das Frosting rühren. Wer mag kann die Creme mit Lebensmittelfarbe leicht einfärben, um einen kräftigeren Farbton zu erhalten. Das Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Mit den übrigen Mirabellen dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.

Urheber: Kristin von <http://fraeuleinzebra.com/>