

Käthes Stachelbeer-Cupcakes

Für ca. 12 Cupcakes

Zutaten Cupcakes

200 g Mehl
200 g Zucker
2 TL Weinstein-Backpulver
½ TL Salz
½ - 1 TL geriebene
Tonkabohne
100 ml (Pflanzen-) Milch
75 ml Apfelmus
75 ml Sonnenblumenöl

Zutaten Füllung

100 g Stachelbeeren
1 EL Maisstärke
1 EL Zucker
Wasser

Zutaten Cremehaube

2 Eiweiß
170 g Zucker
2 EL Wasser
etwas Zitronensaft
Mark einer
Vanilleschote

Zubereitung

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
Mehl, Zucker, Salz, Weinsteinbackpulver und die abgeriebene Tonkabohne mit einem Schneebesen in einer Schüssel vermengen.
Apfelmus, das Öl und die Milch in einer kleinen Schüssel verrühren und dann zu der Mehlmischung geben und alle Zutaten miteinander verrühren.
Den flüssigen Teig gleichmäßig in die Papierförmchen, bei 175°C etwa 15-20 min backen bis die Ränder gerade goldbraun werden. Die Tür während des Backens auf keinen Fall öffnen, weil die Törtchen sonst zusammenfallen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob sie gar sind.
Nach dem Backen die Törtchen etwa 15 Minuten in der Form abdampfen lassen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung

In der Zwischenzeit die Stachelbeeren waschen und verlesen.
Mit etwa 5 EL Wasser zum Kochen bringen und leicht einköcheln lassen. 1 EL Stärke und 1 EL Zucker mit 2 EL kaltem Wasser glattrühren. Die Stachelbeeren von der Flamme nehmen und die Stärke unter Rühren köcheln lassen.
In ein Schälchen umfüllen und abkühlen lassen.
In die Cupcakes mit einem kleinen Messer oder einem Apfelausstecher eine kleine Vertiefung ausstechen und mit der zimmerwarme Fruchtmasse füllen.

Zubereitung Cremehaube

Alle Zutaten in eine Schüssel im heißen Wasserbad geben. Die Schüssel sollte höchstens 2 cm im Wasser stehen. Mit dem Handrührgerät etwa 2 Minuten langsam verrühren. Sobald der Zucker sich aufgelöst hat, die Masse auf hoher Stufe weiterschlagen. Solange weiterschlagen bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und solange weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt, dick und glänzend ist. In einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes dekorieren.

Guten Appetit!