



## VANILLE-MOHN-CUPCAKES MIT HIMBEEREN

### Zutaten:

#### 12 Cupcakes:

#### Muffinteig:

- 160g weiche Butter
- 150g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 1 TL Vanille Paste
- 3 Eier
- 3 TL Backpulver
- 190g Mehl
- 3 EL gemahlener Blaumohn
- 100g Himbeeren (frisch oder TK)

#### Mohn-Creme:

- 250g Frischkäse
- 1 EL San Apart
- 1/2 TL Vanillepaste
- 90g Butter
- 80g Puderzucker
- 1 EL gemahlenden Mohn

### So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.  
Die Eier mit Zucker und Vanillezucker für einige Minuten lang aufschlagen, bis sich schön schaumig werden. Anschließend die weiche Butter und die Vanillepaste dazugeben. Backpulver und Mehl mischen und ebenfalls dazugeben, kurz unterrühren. Zuletzt die Himbeeren kurz mit einem Teigschaber unterheben, diese können frisch oder leicht angetaut sein.
- 2** Den Teig dann auf 12 Muffinförmchen verteilen und ca. 20-25 min backen, abkühlen lassen.
- 3** Für die Creme die Butter gemeinsam mit dem Puderzucker und der Vanillepaste für mind. 6-8min aufschlagen, bis sie schön weiß und schaumig wird. Den Frischkäse mit San Apart und Mohn ganz kurz unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und bis zu Verwendung kühlen.
- 4** Anschließend die Creme auf die Cupcakes spritzen und nach belieben Dekorieren, ich habe Mohn und Rosenblätter verwendet.

