



## ERDBEER-SCHOKO-CUPCAKES

### Zutaten:

12 Stück:

#### Schoko-Muffins:

- 180g weiche Butter
- 170g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200g Mehl
- 2 gehäufte EL BackKakao
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Buttermilch oder Joghurt (Alternativ: Quark + etwas Milch)
- 100g Erdbeeren

#### Erdbeer-Buttercreme:

- 250g weiche Butter
- 200g Puderzucker
- 200g Erdbeeren

#### Deko:

- 6 Erdbeeren
- Streusel (z.B: Herzchen, Zuckerperlen o.ä.)

### So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
- 2 Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und der Prise Salz für einige Minuten schaumig rühren, dann die Eier dazugeben. Die restlichen Zutaten mit Ausnahme der Erdbeeren dazugeben und verrühren.
- 3 Erdbeeren waschen, in kleine Stücke schneiden und unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für ca. 20-25 min backen, abkühlen lassen.
- 4 Die Erdbeeren für die Creme waschen, das Gept entfernen und pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen.
- 5 Die weiche Butter gemeinsam mit dem Puderzucker mind. 8-10min lang aufschlagen bis sie weiß und cremig wird. Anschließend das Erdbeerpüree unter Rühren dazu geben. Sollte es flockig werden, einfach einen großen EL der Creme in der Mikrowelle erhitzen und die geschmolzene Creme dann unter Rühren wieder zum Rest geben, abwarten & weiterrühren, es klappt!
- 6 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und auf die Cupcakes spritzen, mit einer halben Erdbeere und ein paar Streuseln dekorieren.

