



## Heidelbeeren Cupcakes

Gerade in der warmen Jahreszeit bieten sich Cupcakes mit Früchten als süße Abwechslung zum Tee oder Kaffee mit Freunden oder mit der Familie an. Unsere Cupcakes mit Heidelbeeren sind schnell gebacken und das Topping oder Frosting gibt einen cremigen Touch und ein besonders erfrischendes Mundgefühl.

### Zubereitung

- Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker 3 Minuten aufschlagen.
- Ceres Kokosfett, Mehl und Salz zugeben und weitere 2 Minuten rühren.
- Muffinblech mit Papierformen belegen, Cupcake Masse einfüllen.
- Heidelbeeren in den Teig legen.
- Cupcake Böden bei 180° C 22 Minuten backen und abkühlen lassen.

Topping - Frosting:

- Heidelbeeren mit Staubzucker karamellisieren und lauwarm abkühlen lassen. Etwa 1-2 TL für die Deko zurück behalten.
- Ceres Kokosfett 2 Minuten kräftig glatt rühren, Frischkäse und karamellisierte Heidelbeeren zugeben und unterrühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen und 15 Minuten kalt stellen.
- Die Cupcakes ausdekorieren und mit etwas Heidelbeeren-Karamell final dekorieren.
- Die im Bild zu sehenden Schmetterlinge sind aus Esspapier und im Handel erhältlich.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)

 30 Minuten

 12 Stück

### Zutaten

4 Eier

130 g Zucker

2 Packungen Vanillezucker

130 g Ceres geschmolzen zimmerwarm

130 g Mehl

2 Prisen Salz

50 g Heidelbeeren

Topping - Frosting:

50 g Heidelbeeren

80 g Staubzucker

150 g Ceres Kokosfett zimmerwarm

150 g Frischkäse