

Johannisbeer- Cupcakes mit Baiserhäubchen



Endlich ist sie da – die Beerenzeit! Im Garten blitzen kleine Walderdbeeren aus dem grünen Bodenlaub und Johannisbeeren schmücken rotem Sommerlametta gleich die Sträucher. Wenn ich jetzt im Garten bin, muss ich naschen. Wer kann schon widerstehen, wenn bei Sommerhitze säuerlich-fruchtige Beeren mit Erfrischung locken? Und wenn ich in der Backstube stehe, ist es nun quasi Pflicht, saisonal aus dem Vollen zu schöpfen und die roten Gaumenfreuden einzubacken in süße Kleinigkeiten. Gestern waren das bei mir Mini- Johannisbeermuffins, auf die ich noch ein Baiserhäubchen gesetzt habe, samt beeriger Dekoperle.



Das

Rezept kann man auch mit Blaubeeren oder anderem Obst machen. Ich habe gestern nur die Hälfte des Teiges gemacht und Mini-Muffins gebacken. Hier gebe ich euch aber die Gesamtmenge für 12 große Muffins.

Zutaten:

250 g frische Beeren
 125 g (Dinkel) Vollkornmehl
 125 g Mehl
 2 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 1 Ei
 100 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 250 g Buttermilch oder Milch
 8 EL zerlassene Butter oder Margarine

Butter/ Margarine für die Formen oder Papierförmchen

Die Beeren waschen und abtropfen lassen.

Die Formen ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Eigelb aufschlagen, mit Zucker und Vanillezucker schaumig

schlagen. Buttermilch/ Milch dazugeben und Mehlmischung langsam einrühren.

Zum Schluss das flüssige Fett in den Teig geben und die Beeren.

(Ich habe nur einen Teil Johannisbeeren hineingerührt, einen Teil habe ich oben draufgesetzt.)

Den Teig in die Förmchen geben, eventuell weitere Beeren darauf verteilen.

Dann mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle Eischnee- Häubchen auf die Muffins geben.

(Wer möchte, dass die Hauben weiß bleiben beim Backen, gibt sie erst kurz vor Ende der Backzeit darauf und dreht die Temperatur etwas runter, damit das Baiser nicht bräunt.)

Etwa 20 Minuten backen, abkühlen lassen – genießen!
=)[nurkochen]



Habt

ihr Beerenobst im Garten? Und wie verbackt ihr es am liebsten? Einfach und bodenständig oder experimentiert ihr gerne mit ausgefallenen Tortenrezepten?

Wie auch immer ihr den Sommer kulinarisch genießt – habt viel Freude dabei!

Bis bald,
eure Judith