



# BEEREN-CUPCAKES



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1000 G

### FÜR DIE CUPCAKES

60 g

60 g Butter, geschmolzen

60 g Kristallzucker

2 Ei(er)

60 g Butterguetzli, fein zerbröselt

10 g Weissmehl

60 g Haselnüsse, gemahlen

5 g Backpulver

10 g Kakaopulver

### FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

110 g Butter, geschmolzen

350 g Beerenfrüchte, frisch, püriert

80 g Zucker

12 g Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

1. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier gut verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. In Förmchen füllen und bei 160 °C (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen. Vanillezucker und Beerenpüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Das Topping in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.