



Bonne Maman®

Fruchtige Cupcakes

Zutaten (12 Stück):

Für den Teig:

100 g Butter

4 Eier (M)

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

150 g Vollmilchjoghurt

250 g Mehl

½ TL Backpulver

Außerdem:

150 ml Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

100 g Bonne Maman Kirsch-Konfitüre

2 TL fein gehackte Pistazien



Zubereitung:

1. Butter in einem Topf schmelzen und auskühlen lassen.
2. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Limettenschale cremig aufschlagen. Joghurt und zerlassene Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zügig unterrühren.
3. Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160 Grad) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Kurz vor dem Verzehr die Sahne steif schlagen, dabei den Sahnefestiger einrieseln lassen. Kirsch-Konfitüre unterziehen. Als Klecks auf die Muffins setzen und mit Pistazien bestreuen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Kühlzeit