

Himbeer-Cupcakes mit Swiss Meringue Buttercream – Be my valentine!



Tipp: Die Buttercreme wird im Kühlschrank richtig fest. Darum am besten die Cupcakes 1 Stunde vor dem Verzehr auf Raumtemperatur kommen lassen, damit die Creme wieder etwas weicher wird. So entfaltet sie ihr volles Aroma.

Zubereitung: 40 min

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 60 min

Zutaten für 12 Cupcakes:

Für den Teig:

80 g Butter, weich

120 g Zucker

1 TL Vanillezucker oder 1 Prise gemahlene Vanille

1 kl. Prise Salz

2 Eier (Kl. M), zimmerwarm

170 g Mehl

½ TL Backpulver

½ TL Natron

125 ml Buttermilch, zimmerwarm

200 g Himbeeren, tiefgefroren

Für die Buttercreme:

3 Eiweiße

170 g Zucker

1 Prise Salz

220 g Butter oder Palmin, zimmerwarm!

170 g Himbeeren, tiefgefroren

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens

Sieb

Küchenthermometer

Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

Ein Muffinblech mit Papierförmchen füllen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Himbeeren aus dem Tiefkühlfach nehmen und kurz antauen lassen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker, der Vanille und dem Salz weißcremig rühren. Anschließend einzeln die Eier dazugeben und glatt rühren. Das Mehl, Backpulver und Natron mischen und zur Buttermischung sieben. Nun sofort die Buttermilch dazugeben und alles ganz kurz verrühren bis keine Mehlneister mehr zu sehen sind. Anschließend mit einem Löffel die halbe Menge des Teiges in die Muffinförmchen füllen. Danach die Himbeeren in den Teig setzen und leicht andrücken. Den restlichen Teig darauf geben.

Das Muffinblech wandert nun für etwa 20 bis 25 min (variiert je nach Ofen) bei mittlerer Schiene in den Backofen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Anschließend die Muffins auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Während die Muffins abkühlen, können wir uns der Swiss Meringue Buttercream widmen. Dafür die Himbeeren auftauen lassen (ggf. kurz in die Mikrowelle geben) und durch ein Sieb streichen, sodass die Himbeerkerne herausgefiltert werden.

Für die „Meringue“ benötigen wir nun ein Wasserbad. Hierfür die Eiweiße zusammen mit dem Zucker und dem Salz in eine große Schüssel geben, die wiederrum auf das heiße Wasserbad gesetzt wird. Die Schüssel soll nicht das Wasser berühren, es soll lediglich der heiße Wasserdampf an die Schüssel gelangen und so das Eiweiß erwärmen.

Nun die Eiweißmischung solange von Hand mit einem Schneebesen rühren bis eine Temperatur von ca. 65 °C erreicht wurde und sich alle Zuckerkörner gelöst haben. Wer kein Thermometer dafür zur Hand hat, einfach die Eiweißmasse zwischen den Fingern reiben. Wenn keine Zuckerkörner mehr zu fühlen sind, dann ist die Masse warm genug.

Die warme Eiweißmasse nun in eine Rührschüssel umfüllen. In der Küchenmaschine wird dies nun solange bei hoher Geschwindigkeit geschlagen bis weiße Spitzen entstehen und sich die Masse komplett abgekühlt hat. Dies kann 5 bis 10 min dauern. Anschließend nach und nach die Butter/das Palmöl hinzugeben. Hier kann es passieren, dass die Creme gerinnt! Keine Panik! Einfach weiterrühren bis sich die Creme wieder schön verbindet. Wenn die Buttercreme eine geschmeidige Konsistenz hat, die Himbeeren löffelweise dazu geben. Auch hier passiert es oft, dass die Creme ausflockt. Wie vorher einfach weiterschlagen, bis die Creme schön glänzt. ☺

Anschließend die Buttercreme in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf die abgekühlten Cupcakes spritzen.

Bis 1 Stunde vor dem Verzehr die Cupcakes kalt stellen.

NOTIZ

Die Swiss Meringue Buttercream kann man auch schon bis zu 3 Tage vorher herstellen und anschließend im Kühlschrank lagern. Bevor sie letztendlich verarbeitet wird, muss sie noch auf Zimmertemperatur gebracht und nochmals solange aufgeschlagen werden bis sie wieder schön glänzt. Anschließend ist sie wieder geschmeidig genug, um weiterverwendet zu werden.

Wer die Buttercreme etwas leichter haben möchte, kann die Buttermenge etwas reduzieren. Es sollte jedoch mindestens so viel Butter wie Zucker in die Creme kommen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥