

Fruchtige Sommer- Cupcakes



CO₂-Bilanz: ca. 850 g Co₂

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 120 g Zucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 150 ml Hafermilch
- 1 EL Stärke
- 2 TL Backpulver
- 150 g Johannisbeeren
- 75 g Mohn

Für die Creme

- 100 g Margarine
- 200 g Puderzucker
- 100 g Johannisbeeren
- nach Bedarf etwas Zitronensaft



Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten für den Teig mischen. Das Öl und die Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Mohn zum Teig geben und gut vermischen. Zum Schluss vorsichtig die Johannisbeeren unterheben.
3. Teig in die Muffinformen füllen und bei 180°C (Umluft) für etwa 20 – 25 min backen. Dabei ab und zu nach den Muffins sehen.
4. Währenddessen die Creme zubereiten. Dafür wird die Margarine mit einem Handmixer auf höchster Stufe etwa 1-2 Minuten lang luftig geschlagen.
5. Nun nach und nach den Puderzucker einrühren und auf niedriger Stufe die Johannisbeeren unterrühren. Sollte die Creme zu süß schmecken, kann ein bisschen Zitronensaft hinzugegeben werden. Fertige Creme kaltstellen.
6. Die Muffins aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Danach mit einem Spritzbeutel die Creme darauf verteilen. Nach Belieben können die Cupcakes nun mit Johannisbeeren oder anderen Sommerbeeren oder -blüten verziert werden.

Guten Appetit!