



## ERDBEER-CUPCAKES

### Zutaten:

Zutaten für 12 Stück:

Für das Frosting:

250 ml Milch  
1/2 Pkt. Vanillepudding-Pulver (18 g)  
1 EL Zucker  
150 g weiche Butter  
30 g Puderzucker  
30 g gefriergetrocknete Erdbeeren

Für den Teig:

130 g weiche Butter  
100 g Zucker  
2 Eier (Größe L)  
1 Prise Salz  
200 g Weizenmehl  
70 g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
150 ml Milch

Zum Garnieren:

24 gefriergetrocknete Erdbeeren  
2 EL gehackte Mandeln

## Zubereitung:

Die Milch mit Puddingpulver und Zucker nach Packungsanweisung zu einem Pudding kochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Für den Teig, die Butter mit dem Zucker cremig weiß aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Die Prise Salz hinzugeben. Mehl, gemahlene Mandeln mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Muffinform mit Backförmchen auslegen und den Teig einfüllen. Ca. 20-25 min. auf der mittleren Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett erkalten lassen.

Die gefriergetrockneten Erdbeeren fein zerbröseln und durch ein feines Sieb sieben. Das Erdbeerpulver dabei in einer Schale auffangen. Die Butter für das Frosting cremig weiß aufschlagen. Puderzucker hinsieben und zusammen mit dem Erdbeerpulver verrühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Mit Erdbeeren und Mandeln garnieren.