

Pistazien-Cupcakes mit Himbeer-Mascarpone-Topping



Hier überzeugt der feine Pistazien-Geschmack der Muffins in Kombination mit dem frischen Himbeer-Mascarpone-Topping. Schnelle und einfache Zubereitung.

12 Stück

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: 15 min

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

150 g Butter

100 g dunkler Basterdsuiker (oder brauner Zucker)

1 Prise Salz

4 Eier (Gr. M)

120 g Mehl

1½ TL Backpulver

90 g Pistazienkerne, im Mixer/Multizerkleinerer zerkleinert

Für das Topping

250 g Mascarpone

50 g Puderzucker

125 g frische Himbeeren, verlesen

Außerdem

12 schöne Himbeeren und 10 g grob gehackte Pistazien für die Deko der Cupcakes

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 12er- Muffin-Backform mit Cups bestücken.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen.
4. Zucker, Salz und die Eier in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen.
5. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Pistazien mischen und abwechselnd mit der geschmolzenen Butter portionsweise unter die Eiermasse rühren.
6. Den Teig gleichmäßig in die Mulden der Backform füllen und in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Nach der Backzeit die Muffins einige Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Für das Topping Mascarpone mit Puderzucker aufschlagen. Die Himbeeren dazugeben und unterrühren.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl (hier große Sterntülle) füllen und auf die abgekühlten Muffins spritzen.
9. Anschließend je eine Himbeere auf die Spitze setzen und mit den restlichen

Pistazien bestreuen.

10. Bis zum Servieren kaltstellen.