



Karows feine Rezepte

Cupcakes Heidelbeere Zitrone

Karow Dessertpaste
Heidelbeere

Karow Premium CL
Zitronenschalenpaste



Rezept ergibt 24 Cupcakes

Cupcakes Heidelbeere Zitrone



Zusatzinformation

Die Heidelbeerfüllung kann am Vortag hergestellt werden.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Heidelbeerfüllung

Alle Zutaten miteinander verrühren und aufkochen, nach dem leichten Abkühlen die **Dessertpaste Heidelbeere** unterrühren.

Schritt 2 – Muffinmasse

Vollei mit Zucker, Buttermilch, Speiseöl und der **Premium CL Zitronenschalenpaste** verrühren. Die trockenen Rohstoffe miteinander mischen, sieben und unterrühren. Die Masse in 24 Muffinförmchen á 50 g aufteilen und abbacken.

Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten

Schritt 3 – Heidelbeercreme

Frischkäse mit Sahne und Puderzucker luftig aufschlagen und mit der **Dessertpaste Heidelbeere** abschmecken.

Aufbau

Aus den ausgekühlten Muffins oben ein kleines Loch ausschneiden und die Heidelbeerfüllung mit einem Spritzbeutel einfüllen. Anschließend die Heidelbeercreme mit dem Spritzbeutel und einer Sterntülle aufspritzen und nach Wunsch ausgarnieren.

Zutaten

Heidelbeerfüllung	
TK-Heidelbeeren	0,300 kg
Zucker	0,070 kg
Maisstärke	0,012 kg
Karow Dessertpaste Heidelbeere	0,020 kg
Gesamt	0,402 kg

Muffinmasse	
Vollei	0,110 kg
Zucker	0,300 kg
Buttermilch	0,180 kg
Speiseöl	0,080 kg
Butter, flüssig	0,120 kg
Karow Premium CL Zitronenschalenpaste	0,060 kg
Weizenmehl Type 405	0,360 kg
Backpulver	0,012 kg
Gesamt	1,222 kg

Heidelbeercreme	
Frischkäse Doppelrahmstufe	1,000 kg
Sahne	0,300 kg
Puderzucker	0,160 kg
Karow Dessertpaste Heidelbeere	0,050 kg
Gesamt	1,510 kg



Karow Premium CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Dessertpaste Heidelbeere
Art.-Nr.: 10171

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de