

# Cupcake mit Häubchen



## Zutaten

### Teig:

125 g Margarine (zimmerwarm)  
125 g Zucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 Prisen Salz  
125 ml Milch  
2 EL ECKES Edelkirsch  
200 g Kirschen (frisch oder tiefgekühlt)  
12 Papierbackförmchen

### Baiserhäubchen:

2 Eiweiße  
1 Prise Salz  
100 ml Vanillesirup (Karamellsirup oder Honig)  
1 TL Backpulver

## Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Das Backblech mit Papierförmchen auslegen. Margarine und Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers zu einer glatten Masse schlagen. 2 Eier sorgfältig unterschlagen.

Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz gründlich vermischen und mit der Milch unter den Teig rühren. Kirschen und ECKES Edelkirsch untermischen. Teig in die Muffinformen verteilen und die Kirschcupcakes im vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Backofen auf maximale Oberhitze (Umluft: Maximaltemperatur) vorheizen. 2 Eier trennen, die Eigelbe werden nicht benötigt. Eiweiße mit einer Prise Salz fast steif schlagen, Sirup in einem dünnen Strahl einfließen lassen und den Eischnee komplett steif schlagen. 1 TL Backpulver unterschlagen. Kleine Häubchen mit einem Löffel auf die Muffins setzen oder mit einem Spritzbeutel (z.B. Sterntülle ø 15 mm) aufspritzen. Die Kirsch-Muffins ca. 1 Minute im unteren Ofendrittel backen, sodass die Baiserspitzen ganz leicht gebräunt werden.

