

# Edelkirsch Cupcakes



## Zutaten

### Teig für 12 Stück:

275 g Mehl  
3 TL Backpulver  
1 Ei (Klasse M)  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
125 g weiche Butter  
250 ml Buttermilch  
12 Papier-Backförmchen  
12 Kirschen, kernlos

### Creme für 12 Stück:

50 g getrocknete Kirschen  
200 g Schlagsahne  
2 EL ECKES Edelkirsch  
50 g Zucker

## Teig

Mehl und Backpulver mischen. Ei verquirlen. 150 g Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Butter und Buttermilch unterrühren. Mehlmischung vorsichtig unterheben. Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen und den Teig darin verteilen. Kernlose Kirschen in den Teig hineingeben.



## Backen

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Min. backen. Muffins ca. 5 Min. ruhen lassen. Vorsichtig aus dem Blech lösen. Auskühlen lassen.



## Creme

Kirschen fein hacken. Sahne und 50 g Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes halb steif schlagen. Eckes Edelkirsch und Kirschen unterheben. Sahne kleckweise auf den Muffins verteilen.

