

# Blueberry Cupcakes

Zutaten (ca. 18 Stück):

## Muffins:

- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 80 ml Öl
- 250 g Buttermilch
- 1 Glas gesüßte Blaubeeren (Saft auffangen)

## Topping:

- 200 g Frischkäse
- 90 g Puderzucker
- 2 TL Sofortgelatine

## Muffins:

Mehl, Backpulver und Natron vermischen.

In einer zweiten Schüssel das Ei verquirlen und Zucker, Öl und Buttermilch zugeben und gut verrühren.

Die beiden Mischungen zusammenfügen und gut verrühren, abgetropfte Heidelbeeren unterheben.

In Muffins-Förmchen füllen.

Bei 180°C Umluft ca. 15 min backen.

## Topping:

Frischkäse und Puderzucker mit etwas von dem aufgefangenen Blaubeersaft vermischen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Masse abkühlen lassen und anschließend die Muffins damit verzieren.

Fertige Muffins im Kühlschrank aufbewahren.



*Mirjam Otto Cupcakes*