



Blaubeer-Cupcakes mit Ländle Buttercreme

Zubereitung für 12 Cupcakes:

2 Eier
 1 TL Vanille Extrakt
 125 ml Ländle Buttermilch
 180 g Mehl
 225 g Zucker
 1 ½ TL Backpulver
 ½ TL Salz
 115 g Ländle Butter
 200 g Blaubeeren + ein paar
 Extra zum Dekorieren

Creme:
 200 g Ländle Butter, Zimmertem-
 peratur
 200 g Frischkäse, Zimmertem-
 peratur
 240 g Puderzucker
 1 EL Vanille Extrakt

Backofen auf 175 °C vorhei-
 zen. Papierförmchen in Muffin-
 blech legen.
 In einer Schüssel Mehl, Back-
 pulver und Salz vermischen.
 In einer separaten Schüssel
 Ländle Butter und Zucker flau-
 mig rühren.
 Eier und Vanille-Extrakt dazu-
 geben und alles gut verrühren.
 Nun langsam die Hälfte der
 Ländle Buttermilch und die
 Hälfte der Mehlmischung dazu-
 geben und gut verrühren.
 Dann den Vorgang mit der rest-
 lichen Ländle Buttermilch und
 Mehlmischung wiederholen.
 Zum Schluss die Blaubeeren

unter die Masse mischen.
 Den Teig in die vorbereiteten
 Muffinförmchen füllen.
 Für ca. 15 Minuten backen
 oder bis kein Teig mehr am
 Messer kleben bleibt.

Vollständig abkühlen lassen.
 Für die Creme den Ländle But-
 ter und Frischkäse für mind.
 10 Minuten mixen. Wichtig
 ist, dass der Butter und der
 Frischkäse Zimmertemperatur
 haben. Den Puderzucker und
 das Vanille Extrakt dazugeben
 und gut verrühren. Die Creme
 in einen Spritzbeutel füllen und
 die Küchlein damit verzieren.