Heidelbeer-Limetten-Cupcakes

Zutaten für ca. 18 Cupcakes:

Rührmasse:

250 g	Butter
200 g	Zucker
250 g	Ei (5 Stück)
200 g	Biskuit- und Rührkuchenmehl
100 g	Blaubeeren

Schoko-Topping:

200 g	Sahne
500 g	Weiße Kuvertüre
2	Limetten

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen (max. 40° C). Die restlichen Zutaten, bis auf die Blaubeeren, hinzugeben und mit dem Rührpaddel für 4-5 Minuten in der Knetmaschine verrühren.

Anschließend je ca. 55 g Teig in die gefetteten Formen geben, die Blaubeeren darüber verteilen und sofort nach Anleitung backen. Nach dem Backen 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Für das Topping die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und sofort die Kuvertüre zugeben. Die Limetten waschen und sowohl den Abrieb als auch den Saft zur Schokomasse geben. Die Masse abkühlen lassen bis sie fest ist. Dann mit dem Rührpaddel für 2-3 Minuten aufschlagen bis die Masse eine geschmeidige Konsistenz zum Aufspritzen hat. Die Cupcakes dann beliebig damit verzieren.

Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit: 18-20 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230°C
Unterhitze 140°C
Ofen eingeschaltet lassen
Backzeit: 18-20 Minuten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit: 18-20 Minuten