



Himbeer-Pistazien Cupcakes

Zutaten Cupcakes: (12 Stück)

150g Butter
100g gehackte Pistazien
4 Eier
Pr. Salz
125g brauner Zucker
120g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten Topping:

125g Himbeeren
250g Mascarpone
50g Puderzucker

Zubereitung Cupcakes:

Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter schmelzen. 90 g Pistazien im Multizerkleinerer fein mahlen. Eier, Salz und Zucker mit dem Handrührgerät/Küchenmaschine zu einer dickcremigen Masse aufschlagen. Gemahlene Pistazien, Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Butter unter die Eimasse rühren.

Teig in Muffinförmchen füllen und ca. 15-20 Minuten backen. Nach dem backen gut abkühlen lassen.

Zubereitung Topping:

Mascarpone und Puderzucker cremig aufschlagen. Die gewaschenen Himbeeren unterrühren (wer keine Kerne in der Creme haben möchte, kann die Himbeeren vorher durch ein Sieb streichen). Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und große Tuffs auf die Cupcakes spritzen. Cupcakes mit je einer Himbeere und gehackten Pistazien dekorieren.

Tipp: Wer keinen Multizerkleinerer hat, kann auch die Pistazien mit einem Mörser zerkleinern.