



Johannisbeer-Cupcakes (gluten- und laktosefrei)

Zubereitungszeit: 25 Minuten, Backen: ca. 25 Minuten
Für 12 Stück

Zutaten

200 g glutenfreies Mehl (z.B. *Schär Kuchen&Kekse*)
170 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier, verklopft
100 ml laktosefreier Halbrahm
100 ml flüssige laktosefreie Butter, abgekühlt
300 g rote Johannisbeeren

Topping:

400 g laktosefreier Doppelrahm-Frischkäse
50 g Zucker
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe
Johannisbeeren zur Dekoration



Foto: Claudia Albisser Hund

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Rahm und Butter gründlich verrühren und zur Mehlmischung geben. Alles kurz verrühren. Am Schluss Johannisbeeren untermischen.
2. Ein Muffinsblech mit Papierförmchen auslegen. Teig in die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25 Minuten backen.
3. Nach dem Backen die Cupcakes aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. Für das Topping Frischkäse, Zucker und Lebensmittelfarbe kurz verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Eine Haube auf die Cupcakes aufspritzen und mit Johannisbeeren dekorieren.

Tipps

- Johannisbeeren durch Himbeeren ersetzen.
- Wenn keine frischen Beeren erhältlich sind, eignen sich auch tiefgekühlte Johannisbeeren oder eine tiefgekühlte Beerenmischung.
- Einfachere Variante: Topping weglassen und Cupcakes nur mit Puderzucker bestäuben.

Rezept aus:

[Backen, gluten- und laktosefreie Rezepte](#), Carine Buhmann, Coop Free From, Fr. 14.90 statt Fr. 19.90 (solange Vorrat)