

Mit Kirsche getoppt...

Bloggeburtstag – 1 Jahr

Zum “Rezepte-Fest” (Rezepte-Preisausschreiben) kam auch Kathy von [“Kathys Küchenkampf”](#) und hat dieses tolle Rezept mitgebracht. Kathy hat selbst Histaminintoleranz. Auf ihrem Blog findet Ihr sicher noch das ein oder andere leckere, histamintaugliche Rezept. Schaut mal vorbei.

Kirsch-Grieß-Cupcakes

Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten + ca. 20 Minuten Backzeit

Schwierigkeit:

einfach



Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 225 g Zucker

- 2 Eier
- 110 g Grieß
- 250 g Mehl
- 1 TL [Weinsteinbackpulver](#)*
- 125 ml Milch
- Kirschen aus dem Glas

Für die Dekoration:

- 225 g Frischkäse
 - 110 g weiche Butter
 - 225 g Puderzucker
 - Rest der Kirschen
-

Zubereitung:

Zuerst die Butter und den Zucker glattrühren und dann nacheinander die Eier untermengen.

Als nächstes Grieß, Mehl und Milch unterheben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Eine Muffinform mit Förmchen ausstatten und etwas Teig hineingeben. Nun gibt es als "Überraschung" eine Kirsche in jede Form. Anschließend die Förmchen bis zu 2/3 mit Teig auffüllen.

Bei 180 °C ca. 15-20 Minuten backen. Die Stäbchenprobe gibt Aufschluss, ob die Cupcakes durchgebacken sind.

Für das Topping alle Zutaten zu einer cremigen Masse aufschlagen und mit Hilfe einer Tülle auf die Cupcakes geben. Mit einer weiteren Kirsche dekorieren und genießen.



([Kathys](#) Beitrag zum Bloggeburtstag)

Guten Appetit & vielen Dank an Kathy!