

## Herzerl-Cupcakes

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Kuchen](#)[Süße Gerichte](#)[Valentinstag](#)[Vegetarisch](#)

### ZUBEREITUNG



Ein 12er Muffin-Backblech mit Papierbackförmchen auslegen. Fini's Feinstes Mehl versieben und mit Natron, Backpulver und Salz vermischen. Die Bananen mithilfe einer Gabel zerdrücken. Butter, Kristallzucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach zugeben und Sauerrahm beimengen. Zum Schluss Mehlmischung und Bananen hinzufügen und alles gut verrühren.

Den Teig bis ca. 1 cm unter den Rand in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160° C (Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene ca. 25–30 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen. Für das Topping Butter und Staubzucker schaumig schlagen. Lebensmittelfarbe und Mascarpone zugeben und nochmals schaumig rühren. Das Topping in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen, die ausgekühlten Cupcakes damit verzieren und mit Herzen garnieren.



### ZUTATEN



300 g Fini's Weizenmehl  
glatt

1/2 TL Natron

1/2 TL Backpulver

Salz

2 reife Bananen

150 g sehr weiche Butter

180 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

200 g Sauerrahm

Topping

200 g sehr weiche Butter

rote Lebensmittelfarbe

200 g Mascarpone

Herzen zum Dekorieren