

Himbeer-Vanille-Cupcakes

Hier das zweite Rezept von insgesamt drei Cupcake Rezepten, die ich Euch bis Ende Oktober poste:



Auch diese Cupcakes sind superlecker und empfehle sehr sie auch mal nachzubacken!!! Es lohnt sich!!!

Zutaten für den Teig:

170g Butter
280g Zucker
3 Eier
2 1/2 TL Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
1/4 TL Salz
300g Mehl
280ml Milch
wenn vorhanden etwas Vanillearoma

Bitte darauf achten, daß alle frischen Zutaten Raumtemperatur haben!

Zutaten für das Frosting:

100g Butter

115g Frischkäse
80g Puderzucker
30g Himbeerkonfitüre
1 Vanilleschote

Auch hier müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben!

Zubereitung:

Als erstes wird der Teig zubereitet. Dafür Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig aufschlagen und anschließend die Eier einzeln unterrühren, solange, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Das gesiebte Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermischen und im Wechsel mit der Milch zu der Butter-Ei-Masse rühren, dann das Vanillearoma zugeben (kann aber auch weggelassen werden, wenn keins vorhanden ist). Ich persönlich liebe Vanillearoma und da das Frosting auch Vanille enthält, passt das super zu diesem Rezept.

Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und, am besten mit einem Teelöffel, den Teig in den Förmchen verteilen.



Bei 175° Heißluft werden die Muffins 20 – 25 Minuten gebacken. Die Backzeit kann aber je nach Herd variieren – bitte eine Stäbchenprobe machen!

Nach dem Backen die Cupcakes kurz in der Form auskühlen lassen, dann rausnehmen und auf einem Kuchengitter komplett erkalten lassen.

Nun das Frosting:

Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit dem Messerrücken rauskratzen und mit den anderen Zutaten verrühren. Das geht besonders gut mit einem Pürrierstab, das gibt nämlich auch keine Klümpchen.



Sollte das Frosting zu weich sein, kann man es nochmal für 10 – 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (bitte nicht zu lange, sonst wird es viel zu fest und kann nur sehr schwer aufgespritzt werden).

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Wer mag kann noch etwas Deko obendrauf verteilen – ich habe hier z. B. eine Himbeere zum garnieren benutzt.

Ich habe auf meinem Foto die Zutatenmenge w. o. genommen, wer aber größere Frosting-Häubchen haben möchte, sollte die Zutaten für das Frosting verdoppeln.



Und nun viel Spaß beim nachbacken!!!

Eure Nicole

PS: wenn ihr mal ein Rezept nachgebacken habt, gebt mir doch

gerne mal ein Feedback!!!!