

Vanille-Cupcakes

12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Muffin-Teig:

200 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
125 g Butter oder Margarine, weich
3 EL Milch
3 Eier

Vanille-Topping:

150 g Butter, weich
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
150 g Puderzucker
2 EL Vollrahm 30% Fettanteil
300 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)

Dekoration:

Blaubeeren

1 Vorbereiten:

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Muffin-Teig:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in die Muffinförmchen füllen und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Muffins auskühlen lassen.

3 Vanille-Topping:

Butter und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe ca. 2 Minuten rühren. Anschliessend erst Puderzucker und dann Rahm nach und nach unterrühren.

- 4 Frischkäse löffelweise zugeben, auf der niedrigsten Stufe kurz unterrühren bis eine glatte Masse entstanden ist und abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Vanille-Topping für die Dekoration von Gebäck verwenden.

5 **Dekorieren:**

Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und gleichmässig auf die Küchlein spritzen. Cupcakes etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen und mit Blaubeeren dekorieren.