

GRUNDREZEPT Mini Cupcakes (24 Stk)

Zutaten

70g Zucker
120g Mehl
60ml Öl
60g weiche Butter
2 Eier
1 Pkg. Vanillezucker/Zitronenzucker,...
1 TL Backpulver
2EL Joghurt oder Sauerrahm
eine Prise Salz

Und so geht's:

1. Backrohr auf 180 Grad vorheizen, Papierförmchen in die Muffin Backform geben.
2. Butter, Vanillezucker und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, das Öl langsam einfließen lassen.
3. Nacheinander die Eier dazu geben und ebenfalls mixen.
4. Das Joghurt oder den Sauerrahm untermischen.
5. Das Backpulver mit dem Mehl und dem Salz zu der Masse geben, kurz durchrühren, sodass eine homogene Masse entsteht.
6. Die Masse auf die Papierförmchen verteilen.
7. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zutaten für die Cupcake Creme:

100g Frischkäse (kalt)
50g weiche Butter
150g Staubzucker
1 EL Orangenlikör/ Schokolikör...
ggf. Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver, flüssige Farbe nur sehr sparsam verwenden, da die Creme sonst zu flüssig wird!)

und so geht's:

1. Die Butter mit 75 g Staubzucker zu einer hellen, cremigen Masse rühren.
2. Den restlichen Zucker untermischen, den Orangenlikör und die Lebensmittelfarbe dazu geben und eine Minuteiterrühren.
3. Mit einem Löffel oder Teigschaber den kalten Frischkäse untermischen. Wenn dies nicht gut geht, kurz mit dem Handmixer auf niedrigster Stufe mixen.
4. Die Masse vor Verwendung 10-15 Minuten kaltstellen.
5. Auf den ausgekühlten Muffins verteilen.

