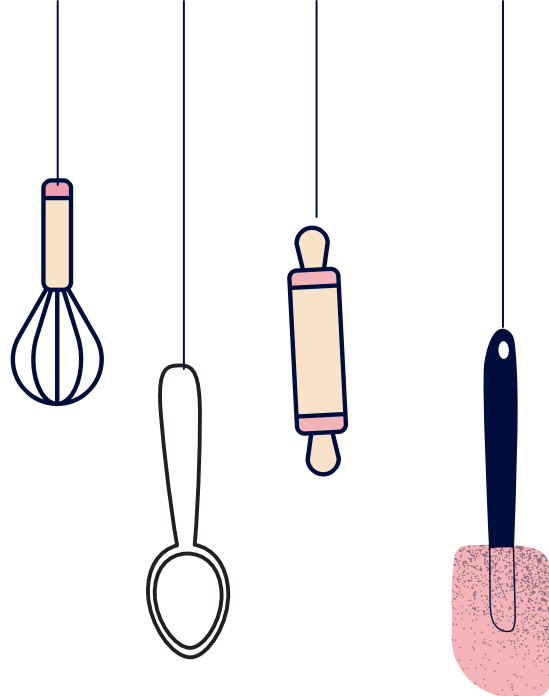


VANILLE CUPCAKES



ZUTATEN FÜR DIE MUFFINS

- 100G WEICHE BUTTER
- 100G ZUCKER
- 2 EIER (UNGEKÜHLT)
- 200G MEHL
- 1 TL BACKPULVER
- 1 PRISE SALZ
- 50ML MILCH
- MARK EINER VANILLESCHOTE ODER 1 TL VANILLEEXTRAKT

ZUBEREITUNGSZEIT

20 MIN.

SCHWIERIGKEITSGRAD

EINFACH

ZUBEREITUNG

WEICHE BUTTER MIT ZUCKER IN EINER RÜHRSCHÜSSEL SCHAUMIG SCHLAGEN. DIE EIER NACH UND NACH UNTERRÜHREN.

DIE TROCKENEN ZUTATEN (MEHL, BACKPULVER & SALZ) IN EINER WEITEREN SCHÜSSEL MISCHEN. LANGSAM IN ABWECHSLUNG MIT DER MILCH UNTER DIE EI-ZUCKERMASSE RÜHREN.

MARK DER VANILLESCHOTE AUSKRATZEN UND HINZUFÜGEN. ALTERNATIV 1 TL VANILLEEXTRAKT ZUGEBEN UND MIT UNTERRÜHREN.

BACKOFEN AUF 160°C UMLUFT VORHEIZEN. DEN TEIG GLEICHMÄSSIG MIT EINEM LÖFFEL ZU 2/3 IN MUFFINFÖRMCHEN FÜLLEN UND FÜR CA. 12 MINUTEN IM OFEN BACKEN.

VANILLE CUPCAKES

cake-confession.com

-Seite 1-

ZUTATEN FÜR DAS FROSTING

- 80G WEICHE BUTTER
- 240G PUDERZUCKER
- 25ML MILCH
- 1PK. VANILLEZUCKER

AUSSERDEM

- 1 MUFFINBLECH MIT MUFFINFÖRMCHEN
- 1 SPRITZBEUTEL MIT STERNTÜLLE
- KONFETTI STREUSEL NACH WAHL

IN DER ZWISCHENZEIT DIE BUTTERCREME VORBEREITEN. DAZU BUTTER UND PUDERZUCKER ZU EINER PUDRIGEN MASSE VERMISCHEN. DIE MILCH HINZUFÜGEN UND MIT DEM RÜHRGERÄT ZU EINEM FROSTING VERRÜHREN. ES SOLLTE EINE SCHÖNE CREMIGE KONSISTENZ ERGEBEN, DIE SICH GUT STREICHEN LÄSST.

CUPCAKES AUS DEM BACKOFEN HOLEN UND AUSKÜHLEN LASSEN.

DIE BUTTERCREME IN EINEN SPRITZBEUTEL FÜLLEN UND IN KREISFÖRMIGEN BEWEGUNGEN VON AUSSEN NACH INNEN AUF DEN MUFFINS VERTEILEN. ZUM SCHLUSS DIE MUFFINS NACH BELIEBEN DEKORIEREN, ZUM BEISPIEL MIT KONFETTI STREUSEL.

