

Törtchen fürs Herz: So backst du den perfekten Cupcake

VORBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cupcakes

Für die Cupcakes

1 Grundrezept Cupcake-Teig

Für das Frosting

200 g weiche Butter

200 g Puderzucker

200 g Frischkäse

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel

Sie bringen Augen zum Glänzen und Münder zum Lächeln: Cupcakes haben eine besondere Wirkung auf Menschen. Präsentiere ich meinen lieben Kollegen so ein kleines Törtchen (insbesondere den Mädchen), ertönt in 90 % der Fälle ein entzücktes: „Ooooooh!“, oft gefolgt von: „Wie niedlich!“. Hach ja, eine schöne Woche war das, diese Cupcake-Woche.

Cupcakes sind gekommen, um zu bleiben und schon lange kein kurzweiliger Trend mehr. Die kleinen Küchlein mit Cremehaube sind einfacher zu backen als große Sahnetorten und sind mit ihrer niedlichen Größe die perfekte Nascherei für jede Gelegenheit. Kein Wunder

also, dass sie so beliebt sind.

Es ist wahrscheinlich für niemanden eine große Überraschung, dass Cupcakes auch mein Herz erobert haben. Ich liebe es, Rezepte für Cupcakes zu kreieren, das Frosting aufzuspritzen, sie hübsch zu dekorieren und natürlich sie zu verputzen.

Doch wie muss er sein, der perfekte Cupcake? Welcher Teig ist der Perfekte und was ist eigentlich ein Frosting? Ich bin der süßen Sache mal auf den Grund gegangen.

Der perfekte Cupcake-Teig

Nein nein nein, der untere Kuchenteil eines Cupcakes ist kein Muffin. Er ist vielmehr die feine, zierliche Schwester des großen, groben Muffins. In den USA wird er schlicht „bottom“ genannt. Im Deutschen gibt es für dieses Küchlein leider keine feste Bezeichnung. Die meisten Cupcakes bestehen aus einem dunklen oder hellen **Rührteig**. Schon kleinste Veränderungen können ein vollkommen anderes Backergebnis hervorbringen.

Platte Sache

Im Gegensatz zu einem Muffin darf ein Cupcake **kaum aufgehen** und keine Kuppel bilden. Er hält sich eher im Hintergrund, soll flach bleiben und einen ebenen Untergrund für das Frosting bilden. Daher **nicht zu viel Teig** in die Muffinförmchen geben – es reicht, wenn du sie bis zur Hälfte füllst.

Fein soll er sein

Ein Cupcake ist viel feiner als ein Muffin. Um die zarte, feinporige Textur zu erreichen einfach 50 g Mehl durch die gleiche Menge **Speisestärke** ersetzen. Anders als beim Muffinteig wird dem Cupcaketeig keinerlei grobstückige Zutaten wie Schokolade oder Früchte beigemischt – das würde dem Frosting zu sehr die Show stehlen.

Dunkel oder hell?

Es ist dir überlassen, für welchen Teig du dich

Törtchen fürs Herz: So backst du den perfekten Cupcake

entscheidest. Ich arbeite gerne konträr mit den Farben, damit sie besser zur Geltung kommen. Heißt: heller Teig zu dunklem Frosting und dunkler Teig zu hellem Frosting. Um dunklen Teig zuzubereiten einfach 30 g Mehl durch die gleiche Menge **Kakao** ersetzen.

Aufgepeppt

Das schlichte Cupcake Grundrezept ist dir zu langweilig? Dann pepp es doch auf. Dafür kannst du allerlei Aromen wie **Zitronen- oder Orangenschale, Vanillearoma** oder **Zimt** verwenden. Auch mit **Speisefarbe** kannst du tolle Ergebnisse erzielen wie z.B. [diesen typisch amerikanischen Red Velvet Cupcake.](#)

Was kommt denn nun rein in diesen perfekten Cupcake Teig? [Das ultimative Rezept gibt's hier.](#)



Perfekte Cupcake: Fluffig, zart und nicht zu süß

Das perfekte Cupcake-Frosting

Das ist der Stoff, aus dem Cupcakes gemacht werden. Das Frosting ist der eigentliche Star der Törtchen. Als Frosting bezeichnet man die Creme, mit der Cupcakes in Form einer süßen Haube gekrönt werden. Traditionell unterscheidet man zwischen einem Buttercreme-Frosting und einem Frischkäse-Frosting.

Buttercreme-Frosting

Frosting auf Butterbasis ähnelt der urdeutschen Buttercreme. Es besteht meist aus **1 Teil Butter, 2 Teilen Puderzucker** und einem Geschmackszusatz wie z.B. **Vanille, Konfitüre, Schokolade** etc. Lecker? Keine Frage! Zum Kreieren einer perfekten Cupcake-Haube ist mir pures Buttercreme-Frosting jedoch zu weich. Zudem

schmilzt die Butter wirklich schnell weg und die Törtchen müssen quasi direkt aus dem Kühlschrank in den Mund wandern. Nicht, dass das ein riesen Problem wäre...

Frischkäse-Frosting

Die Frischkäse-Variante ist der amerikanische Klassiker. Zubereitet wird es aus **200 g Frischkäse, 175 g Puderzucker** und einem Päckchen **Vanillezucker**. Zutaten cremig aufschlagen und fertig ist das 'cream cheese'-Frosting. Pur schmeckt es angenehm frisch nach Cheesecake. **Orangen- und Zitronenabrieb** oder etwas Saft können das Ganze noch aufpeppen. Einziges Manko: Das Frosting ist zu flüssig für den Spritzbeutel. Ein schöner Cupcake-Tuff lässt sich damit nicht formen. Es eignet sich eher zum Bestreichen der Törtchen.

Das perfekte Frosting: Eine Mischung aus beidem

Bisher konnten mich weder Buttercreme noch das Frischkäse-Frosting richtig überzeugen. Das geht so natürlich nicht. Also habe ich eine Frosting-Testreihe gestartet - wild gemischt, gespritzt und genascht. Alles im Sinne der Wissenschaft natürlich. Das Ergebnis meines Tests? **Das perfekte Frosting!** Ein Mix aus Beidem - aus Buttercreme und Frischkäse-Frosting. Nicht zu buttrig, aber auch nicht zu friskäsigt. Schön zart, dabei trotzdem formstabil.

- 1 -

Cupcakes nach Rezept backen. auskühlen lassen.

- 2 -

Butter mit Puderzucker cremig rühren.

- 3 -

Frischkäse hinzugeben und kurz unterrühren.

Törtchen fürs Herz: So backst du den perfekten Cupcake



- 4 -

Frosting mithilfe eines Spritzbeutels auf die Cupcakes spritzen.



Frosting färben

Dir ist das pure Frosting zu langweilig oder du möchtest das Frosting deinem Cupcake anpassen? Kein Problem. **Konfitüre oder Fruchtpüree**, z.B. aus **Himbeeren** oder **Mango** geben deinem Frosting nicht nur einen geschmacklichen Kick, sondern verleihen ihm auch auf ganz natürliche Weise eine tolle Farbe. Oder wie wäre es mit etwas **Schokolade**? Auch mit **Speisefarbe** lassen sich tolle, kunterbunte Frostings kreieren. Da das Grundfrosting fast weiß ist, werden Farben besonders gut angenommen. Probier dich einfach aus und lass deiner Kreativität freien Lauf.

Frostern wie ein Profi

Ein schönes Häubchen ist das krönende Highlight eines Cupcakes. Es gibt etliche Techniken und Spritztüllen, um das Frosting in hübscher Form aufs Törtchen zu bringen. Das richtige Werkzeug ist entscheidend für die Optik der Cremehauben: der **Spritzbeutel** inklusive verschiedener **Tüllen**. Je nach Tülle kannst du verschiedene Formen kreieren. Wichtig: Die richtige **Konsistenz** des Frostings ist das A und O. Bevor du loslegst, solltest du deshalb sicherstellen, dass dein Frosting fest genug ist, um die Form zu behalten. Sollte dies nicht der Fall sein, stell es noch etwas in den Kühlschrank, bis es etwas anzieht.

Streichen

Wenn du keinen Spritzbeutel hast oder es nicht so akkurat magst, kannst du das Frosting auch mit einem **breiten Messer** auf deine Cupcakes streichen. Nicht zu penibel sein. Es darf ruhig etwas Struktur entstehen und eine „wolkige“ Optik bekommen. So machen es die Profis von der weltbekannten New-Yorker „Magnolia Bakery“ übrigens auch – ein bisschen Übung und du hast den Schwung raus.

Große Sterntülle

Man nennt sie auch „**offene Sterntülle**“ und ist meiner Meinung nach die Cupcaketülle überhaupt. Mit einem Durchmesser von ca. **12 mm** lässt sich die typische, geschwungene Sahnehaube erzielen. Dafür mit dem Frosting am **äußersten Rand** des Cupcakes beginnen. Langsam **kreisförmig** am Rand entlangfahren. **Spiralförmig** nach innen vorarbeiten und den Spritzbeutel dabei Stück für Stück nach oben ziehen. Der Druck auf dem Spritzbeutel sollte stets konstant sein, sodass immer die gleiche Menge Frosting herauskommt.

Lochtülle

Für alle, die es etwas üppiger mögen. Mit der Lochtülle gehst du genauso vor, wie mit der Sterntülle. Das Ergebnis ist jedoch ein ganz anderes. Durch die glatten Ränder der Tülle fließt mehr Frosting hindurch und es entstehen beeindruckend **voluminöse Cremehauben**. Falls du das Frosting mit Schokolade überziehen möchtest, eignet sich diese Art von Haube am besten.

Wie kommt die Füllung in den Cupcake?

Es gibt zwei Wege Cupcakes zu füllen: Vor dem Backen und nach dem Backen.

Törtchen fürs Herz: So backst du den perfekten Cupcake

Vor dem Backen

Die Muffinformen nur bis zur Hälfte mit Teig befüllen, mittig einen Klecks Nuss-Nougat-Creme oder eine Praline draufgeben und den restlichen Teig einfüllen.

Nach dem Backen

Um fertig gebackene Cupcakes zu befüllen einfach mit einem kleinen Messer eine **Vertiefung** aus dem Küchlein ausstechen. Nach Bedarf kannst du die entstandene Kuhle mit einem Teelöffel noch etwas weiter aushöhlen.

Gewünschte Füllung wie **Puddingcreme** oder **Konfitüre** in die Kuhle geben und Cupcake mit dem Frosting toppen.

Cupcakes hübsch dekorieren

Die Dekoration beginnt schon bei den **Papierförmchen**. Ich fette das Muffinblech nie ein, sondern lege sie immer mit hübsch bedruckten Förmchen aus. Mittlerweile gibt es sie in vielen tollen Designs: Von Blumen über Pünktchen bis hin zu Comicmotiven ist alles dabei. Zudem gibt es auch niedliche **Sets** mit Papierförmchen und dazu passenden kleinen Fähnchen zu kaufen – der perfekte Look für deine Törtchen. Ansonsten kannst du deiner Phantasie natürlich freien Lauf lassen. Bestreu deine Kreationen mit bunten **Streuseln**, gehobelter **Schokolade** oder kleinen **Smarties**. Träufle **Soße** drauf oder tunke sie in **Glasuren**. Steck **Cookies** rein oder toppe sie mit **Früchten**.

Was Cupcakes überhaupt nicht mögen

Luft raus - meine Cupcakes fallen zusammen:

Wenn deine Cupcakes nach dem Backen unschön zusammenfallen, ist meistens etwas mit dem **Backtriebmittel** schiefgelaufen. Vielleicht hast du zu wenig **Backpulver** in den Teig gegeben? Für **12 Muffins** solltest du schon ca. **1,5 - 2 TL Backpulver** zum Teig geben. Oder du hast **Natron** verwendet, aber keine **säurehaltige Zutat** in den Teig gegeben. Natron benötigt unbedingt Säure, um seine Wirkung zu entfalten. Säurehaltige Zutaten sind z.B. Joghurt, Buttermilch oder saure Sahne.

Formlos - mein Frosting zerläuft:

Wenn dein Frosting zu flüssig ist, kann das mehrere Ursachen haben. Zunächst einmal ist es wichtig, dass alle Zutaten vor Verwendung **Zimmertemperatur** haben. Verschieden temperierte Zutaten können sich nicht oder

nur schlecht miteinander verbinden und so besteht die Gefahr, dass dein Frosting gerinnt.

Es kann auch sein, dass du die Creme einfach **zu lang gerührt** hast. Frosting darf nach der Zugabe des Frischkäses wirklich nur noch ganz sachte und nur solange wie nötig gerührt werden. Zu stark gerührtes Frosting ist leider nicht mehr zu retten. Da hilft nur noch: neues Spiel, neues Glück.

Manchmal ist das Frosting aber auch schlicht zu warm. Ich stelle mein Frosting vor Verwendung immer **10 – 15 Minuten in den Kühlschrank**. Danach hat es die perfekte Konsistenz.

Fabelhafte Cupcake-Rezepte zum Nachbacken