

## Das Grundrezept: Der ultimative Cupcake-Teig

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eier und Eigelb einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermengen. Abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse heben.

- 4 -

Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

### Zutaten für 12 Cupcakes

#### Für die Cupcakes

150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 1/4 Teelöffel Backpulver  
1/4 Teelöffel Salz  
200 g Zucker  
110 g weiche Butter  
1 Ei  
2 Eigelb  
3/4 Teelöffel Vanilleextrakt  
110 ml Milch

#### Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Zunächst einmal: Nein, ein Cupcake ist kein Muffin. Er ist viel mehr die kleine, zarte Schwester des groben Muffin-Bruders. Für die fluffig-feine Textur sorgt Speisestärke. Außerdem hält sich das Küchlein gerne im Hintergrund und bleibt eher flach. Die große Show überlässt es dem Frosting.

- 1 -