

Red Velvet Cupcakes

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cupcakes

Für den Teig:

60 g Butter (zimmerwarm)
150 g Zucker
1 Ei
10 g Kakaopulver
25 g rote Lebensmittelfarbe (Paste eignet sich am besten)
1 Teelöffel Vanilleextrakt
120 ml Buttermilch
150 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Natron
1 1/2 Teelöffel Weißweinessig

Für das Frosting:

250 g Puderzucker
70 g Butter
150 g Frischkäse
herzförmiges Zuckerdekor

Zubehör:

12er-Muffinblech
Papierförmchen
Spritzbeutel mit Sterntülle

Cremig-süß trifft auf fluffig-saftig und wird getoppt von knusprigem Zuckercrunch – die Red Velvet Cupcakes lassen Schicht für Schicht Naschkatzen-Herzen höher schlagen. Schon allein, weil sie sich auch optisch hübsch in Schale geworfen haben.

- 1 -

Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.

- 2 -

Für den Teig Butter und Zucker zu einer lockeren, flockigen Masse rühren. Ei unterrühren, bis eine homogene Creme entsteht.

- 3 -

In einer kleinen Schüssel Kakao, Lebensmittelfarbe und Vanilleextrakt zusammenmixen. Zur Butter-Zucker-Mischung geben und alles gut verrühren. Nach und nach Buttermilch, Mehl, Salz, Natron und Weißweinessig dazugeben und währenddessen konstantiterrühren.

- 4 -

Das Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen. Den Teig auf die Förmchen verteilen und 25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Anschließend die Muffins auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen und von den Papierförmchen befreien.

- 5 -

Für das Frosting in der Zwischenzeit die Butter in kleine Würfel schneiden. Butter und Frischkäse mit einem Handmixer verrühren. Puderzucker nach und nach hinzugeben. Sollte sich die Butter nicht auf Anhieb "auflösen", die Buttercreme in einem warmen Wasserbad anrühren. Anschließend die Creme ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, damit sie fester wird.

Red Velvet Cupcakes

- 6 -

Das Frosting in den Spritzbeutel füllen und nach Belieben auf den Cupcakes auftragen. Anschließend mit dem Zuckerdekor bestreuen.