



Red Velvet Cupcakes

Zutaten für 12 Muffins:

180 g Mehl
1,5 TL Backpulver
150 g Zucker
90 g Butter (Raumtemperatur)
80 ml Milch
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL intensive rote Lebensmittelfarbe
1 TL Backkakao
Prise Salz

Zutaten für das Frosting:

200 g weiße Schokolade
300 g Frischkäse (Raumtemperatur)
75 g Butter (Raumtemperatur)
Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Zusätzlich: Brombeeren und Minze

Zubereitung:

1. Für den Teig könnt ihr zuallererst den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Und eure Muffinform mit Papierförmchen bestücken.
2. Jetzt gebt ihr die weiche Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in eine große Schüssel. Verrührt alles für ein paar Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer. Danach werden die Eier nach und nach untergerührt.
3. In einer anderen Schüssel rührt ihr die trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver und Backkakao zusammen. Und in einer kleinen Schüssel könnt ihr die Milch mit der roten Lebensmittelfarbe vermengen.
4. Nun gebt ihr zur Butter-Zuckermischung abwechselnd unter ständigem Rühren die eingefärbte Milch und die Mehlmischung hinzu. Rührt solange bis eine homogene Masse entstanden ist. Verteilt den Teig dann gleichmäßig in alle Förmchen.
5. Ab damit in den Ofen für etwa 18 bis 20 Minuten. Macht gerne eine Stäbchenprobe, um zu schauen, ob sie nach der Backzeit auch wirklich fertig sind. Lasst die Muffins danach gut abkühlen.
6. In der Zwischenzeit bereitet ihr das Frosting zu. Hierfür müsst ihr die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Lasst sie danach kurz abkühlen, sodass die geschmolzene Schokolade nur noch lauwarm ist. Rührt sie dabei immer wieder um, damit sie nicht zu fest wird.
7. Anschließend die Butter für einige Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer cremig aufschlagen und den Frischkäse dazugeben. Nun könnt ihr die noch flüssige Schokolade unterrühren.
8. Nun füllt ihr die Frosting-Masse in einen Spritzbeutel mit einem großen Sterntüllen-Aufsatz. Damit könnt ihr auf jeden Muffin ein Häubchen setzen und als Dekoration eine Brombeere und Minze hinzufügen.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de