Alles für deine Backideen ...
Tortissimo®
Backzubehör

Red Velvet Cupcakes

FÜR 10-12 MUFFINS | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20-25 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 100 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1-2 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100 ml Milch, 1 EL Essig, 1-2 EL STÄDTER Speisefarbe (Paste oder flüssig), 150 g Mehl, 1 TL Backpulver | **Zutaten für das Frosting:** 80 g weiche Butter, 75 g Puderzucker, 225 g Frischkäse, Vanillearoma oder anderes Aroma

Zubereitung des Teiges:

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen. Das Ei zugeben und glattrühren. Die Milch mit Essig und Speisefarbe verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Flüssigkeit zur Buttermischung geben. Ein Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen und den Teig einfüllen. Bei 180 °C Ober-/ Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20-25 Min. backen und auskühlen lassen.

Zubereitung des Frostings:

Die Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Anschließend Frischkäse und Aroma zugeben und glattrühren. Mit einem Spritzbeutel das Frosting auf den Muffins verteilen und nach Belieben mit Zuckerstreuseln verzieren.

© 2021 Tortissimo • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • Germany
Telefon: +49 6407 4034 - 4000 • E-Mail: info@tortissimo.de • www.tortissimo.de