

# Vanille-Cupcakes mit Creamcheese-Frosting

## **Teig-Zutaten:**

- 80g weiche Butter
- 260g Zucker
- 1 Vanillezucker
- (wer's mag & hat: ein paar Umdrehungen aus der Vanilleschotenmühle von Dr.Oetker
- 240g Mehl
- 1 EL bzw. ein halbes Päckchen Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 2 Eier
- 240g Vollmilch

1. Den Backofen heize ich auf 185 Grad Ober/Unterhitze vor, wenn ich dran denke, schon bevor ich die Zutaten zusammensuche, denn im Thermomix dauert es keine 5 Minuten den Teig herzustellen.

2. Ich gebe dann einfach alle Zutaten in den Mixtopf und starte mit Stufe 1 und erhöhe langsam innerhalb 30 Sek bis Stufe 4. Dann kommt mein geliebter pinker Ikea-Teigschaber zum Einsatz und schiebt alles, was faul am Rand der Schüssel hängt, in die Mitte zurück.

3. Nun auf Stufe 5 nochmal 30 Sek. den Teig schlagen lassen. Es entsteht ein cremig fließender luftiger Teig!

Bei mir reicht die Teigmenge für 16-18 Cupcakes. Nach ca. 18-20 Minuten kommen wunderbar duftende Cupcakes aus dem Ofen. Am besten gegen Ende Sichtkontakt halten, damit sie nicht zu dunkel backen.



### **Frosting-Zutaten:**

- 150g weiche Butter
- 150g Puderzucker
- 150g Frischkäse - Philadelphia (!)
- 1 Vanillezucker
- (Evtl. Lebensmittelfarbe, z.B. von Wilton)

[wer viel Frosting mag, sollte die Menge auf je 200g erhöhen]

1. Am cremigsten wird das Frosting, wenn man den Puderzucker selbst herstellt, dazu einfach 150g Zucker im Thermomix pulverisieren (20-25 Sek/ Stufe 10) und diesen umfüllen.
2. Die weiche Butter 15 Sekunden cremig schlagen auf Stufe 4, dann erst den Puderzucker und Vanillezucker 15 Sekunden auf Stufe 4 unterrühren und anschließend den Frischkäse (Philadelphia!) hinzugeben und nochmals 15 Sekunden auf Stufe 4 schlagen. Mein pinker Teigschaber kommt hier auch wieder zum Einsatz, damit das Frosting eine schöne homogene Masse ergibt.
3. Nun kann noch Farbe rein, wenn es gefällt. Ich liebe Wiltonfarben und bunte Cupcakes 😊 Wenn es zu weich ist, fülle ich es trotzdem schon in einen Spritzbeutel (Einwegbeutel von "dm" sind klasse!) und lass es 10 Minuten im Kühlschrank liegen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen,

FräuleinKuchenzauber <3

