

Ooooberleckere Boston-Cream-Cupcakes

Bei vielen Rezepten ärgere ich mich, weil sie in der Reihenfolge blöd beschrieben sind. Da backt man erst Kuchen und macht dann eine Füllung, die ewig abkühlen muss. Ist doch praktischer, erst die Füllung zu machen, dann ist die sicher abgekühlt, wenn sie in die Cupcakes kommt. Die Cupcakes kühlen nämlich echt schnell aus, vor allem wenn man abends bäckt und sie rausstellt (außer am vergangenen Wochenende) oder in den Keller verfrachtet. Darum kommt hier zuerst die Füllung, dann der Teig und zum Schluss das Frosting für die Cupcakes.

Vanillefüllung:

- 250ml Vollmilch
 - 1/2 Päckle Vanillezucker
 - 2 Eigelb
 - 40g Zucker
 - 1 EL Mehl
 - 1 EL Speisestärke
1. Für die Creme müsst ihr die Milch mit dem Vanillezucker aufkochen und beiseite stellen.
 2. Die anderen Zutaten kommen alle in eine Schüssel und werden mit dem Schneebesen glatt gerührt. Dann gebt ihr von der heißen Milch 5 EL in die Schüssel und röhrt weiter.
 3. Die ganze Mischung wandert nun in den Topf zur heißen Milch und wird weitergerührt.
 4. Der Topf kommt nun wieder auf den Herd und die Creme muss mindestens 1 Minute lang aufkochen. Dann beginnt die Creme langsam einzudicken und wird eine Art Pudding, jetzt ist sie fertig. Die Füllung nun in eine Schüssel umfüllen und entweder deckt ihr alles mit Klarsichtfolie ab oder ihr packt den Deckel drauf. Das verhindert nämlich, dass sich eine Haut bildet. (Falls doch ne Haut da sein sollte: einfach runteressen ;))
 5. Die Vanillecreme muss 30-40 Minuten abkühlen, ich lass sie immer erst außen stehen und stell sie dann in den Kühlschrank.

Nun geht's weiter mit dem Teig!

Vanille-Teig:

- 80g weiche Butter
- 260g Zucker
- 1 Vanillezucker
- (wer mag: ein paar Umdrehungen aus der Vanillemühle von Dr. Oetker)
- 240g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 2 Eier
- 240ml Vollmilch



1. Euren Ofen heizt ihr gleich mal auf 185 Grad Ober/Unterhitze auf und bereitet euer Muffinblech mit den Papierförmchen vor. Der Teig reicht locker für 16-18 Cupcakes bei mir.
2. Dann schnappt ihr euch die Butter und schneidet kleine Stückchen, wobei schneiden bei weicher Butter etwas übertrieben klingt. Auf jeden Fall kommen Butter, Zucker, Vanillezucker, (wer die Mühle vom Dr.O besitzt - ein paar Umdrehungen gemahlene Vanilleschote), das Mehl, Backpulver und das Salz in eine Schüssel und alles wird auf langsamer Stufe mit einem Handrührer oder einer Küchenmaschine vermischt, bis es sandig aussieht.
3. Eier und Milch werden mit einem Schneebesen verquirlt und ca. 3/4 der Eiermilch kommt nach und nach in den "Sandteig". Der Teig wird nun immer mehr zu einer gleichmäßigen Masse und wer keinen pinken Ikea-Schaber hat, darf an der Stelle auch einen anderen nehmen und immer wieder den Rand in den Teig nachschieben. Die Geschwindigkeit erhöhe ich nun und gebe den Rest der Eiermilch dazu, bis ich einen glatten Teig habe.
4. Der Teig kommt nun in die Papierförmchen und ab damit in den Ofen. Nach ca. 18-20 Minuten duftet es herrlich in eurer Küche und ihr nehmt die fertigen Küchlein heraus zum Abkühlen. Mit einem Holzstäbchen könnt ihr die Probe machen, ob sie wirklich fertig sind. Einfach einen Zahnstocher nehmen, reinpieksen und wenn nichts daran hängen bleibt, dann sind sie fertig.
5. Die Cupcakes müssen nun auskühlen, dazu nehme ich sie nach ein paar Minuten seitlich mit einer Zinke einer Kuchengabel vorsichtig aus dem Blech und lass sie auf einem Gitter auskühlen.

Aller guten Dinge sind 3!

Das Schokofrosting:

- 200g Puderzucker
- 50g Kakao
- 80g weiche Butter
- 40ml Vollmilch

Das Schokofrosting habe ich von der Menge her halbiert, wer also viel Frosting mag: bitte das doppelte Rezept herstellen!

1. Puderzucker, Kakao und Butter werden langsam mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine verrührt. Es entsteht eine pudrige Masse.
2. Die Milch müsst ihr nun während des Rührens langsam dazugießen.
3. Am Ende dürft ihr bei voller Geschwindigkeit die Masse luftig aufschlagen.
4. Fertig! Easy oder?!

Sodele, nun haben wir Füllung, Kuchen und Frosting... aber noch getrennt voneinander. Dies ändern wir jetzt!

Die Füllung gebe ich in einen Einwegspritzebeutel. Dieser lässt sich super befüllen, indem man ihn in ein hohes Trinkglas steckt und über den Rand



des Glases umschlägt. Alternativ kann man auch mit einem Teelöffel die Creme in die Cupcakes füllen.

Entweder schneidet ihr mit einem kleinen Messer aus jedem Cupcake ein Stück heraus, ca. 2cm breit und 3cm tief, oder ihr nehmt einen Ausstecher dafür. Gibts online oder im Fachhandel für ein paar Euro. In die Vertiefung kommt nun die Creme, wie gesagt, nicht zu sparsam. Den Deckel dann wieder vorsichtig aufsetzten. Damit die Deckel perfekt passen, lege ich sie immer genau neben den jeweiligen Cupcake. Die Menge der Creme am besten bei den ersten Füllungen testen und wenn es etwas zu viel ist oder rausquillt, schneide ich ein Stückle vom Deckel unten ab. Dann passt es auf jeden Fall.

Das Frosting lässt sich mit einem Spritzbeutel sehr gut auftragen. Bei den Spritztüllen habe ich hier eine Sterntülle von Städter verwendet. Bei der Menge vom Frosting gilt leider: Viel sieht besser aus, schmeckt aber nicht jedem.

Ich mag es süß und liebe die Kombination aus Vanille und Schokolade 😊

Viel Spaß beim Backen und genießt die ooooooberleckeren Boston-Cream-Cupcakes!

FräuleinKuchenzauber♥

