

Schoko-Cupcakes mit Frischkäsetopping 2.0 (TM)

Als Maßeinheit dienen hier Tassen, nehmt bitte keine Kaffeebecher, sondern "normale" Tassen.

Zutaten:

- ♥ 5 Eier
- ♥ 1 1/2 Tassen Zucker
- ♥ 1 Vanillezucker
- ♥ 1 1/2 Tassen Kabapulver
- ♥ 1/2 Tasse Kakaopulver
- ♥ 2 Tassen Mehl
- ♥ 1 gestrichener TL Backpulver
- ♥ 1 1/2 Tassen Öl
- ♥ 1/2- ¾ Tasse Mineralwasser

1. Eier, Zucker und Vanillezucker 30 Sekunden auf Stufe 3 schaumig rühren.
2. Alle weiteren Zutaten, bis auf das Mineralwasser in den Mixtopf geben und 1 Minute auf Stufe 3 weiterrühren. Während der Minute das Mineralwasser hinzugeben und einmal mit dem Teigschaber nacharbeiten.
3. Der Teig sollte zähflüssig sein und reicht für knapp **24 Cupcakes**. Bitte verwendet Papierförmchen in einem Muffinblech für ein schönes Ergebnis.
4. Bei 175 Grad backe ich meine allerliebsten Cupcakes gut 19-22 Minuten. Hier einfach mit dem Stäbchentest prüfen, wann sie fertig sind.



Frischkäsetopping

Zutaten:

- ♥ 250g weiche Butter
- ♥ 180g Puderzucker
- ♥ 1 Vanillezucker
- ♥ 250g Philadelphia (Original!)
- ♥ (Lebensmittelfarbe, z.B. von Wilton)



Zubereitung:

Die weiche Butter 15 Sekunden cremig schlagen auf Stufe 4, dann Puderzucker und Vanillezucker 15 Sekunden auf Stufe 4 hinzugeben und zum Schluss den Philadelphia 15 Sekunden auf Stufe 4 unterrühren. Mit dem Teigschaber nachhelfen, damit das Frosting eine schöne homogene Masse ergibt.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen (Spritzbeutel mit Tülle in ein Weizenglas geben und den Rand oben umschlagen.) 5-10 Minuten im Kühlschrank liegen lassen, dann können die abgekühlten Cupcakes verziert werden!

Viel Spaß beim Backen,

Fräulein Kuchenzauber<3