

Cupcakes



Zubereitung (12 Cupcakes)

1 Ei
1 Zitrone
100 g Puderzucker
1 Päckli Vanillezucker
150 g Mehl
½ Päckli Backpulver
½ dl Sonnenblumenöl
½ dl Milch
200 g Naturjoghurt

200 g weisse Schokolade
200 g Butter
200 g Philadelphia Frischkäse

Lebensmittelfarbe, Verzierung

Küchli

- Ei + Puderzucker + ½ abgeriebene Zitronenschale + Prise Salz + Vanillezucker in Schüssel geben
- mit dem Schwingbesen rühren bis die Masse schaumig ist
- Mehl + Backpulver + Sonnenblumenöl + Milch + Joghurt in einer anderen Schüssel zu einer Masse rühren
- beide Massen zusammenfügen
- Teig in Förmchen füllen
- in der Mitte des Ofens bei 180 Grad 25-30 Minuten backen
- die Cupcakes sofort vom Blech nehmen, sonst werden sie feucht
- Tipp: einige Küchlein können mit Marzipan gefüllt werden

Frosting

- Butter + Schokolade schmelzen und in Schüssel geben
- Die Masse mixen bis sie schaumig ist
- Frischkäse darunterziehen
- mit Randensaft oder Lebensmittelfarbe färben
- Diese Masse soll dann im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist
- Masse mit Spritzsack auf Küchlein spritzen
- verzieren