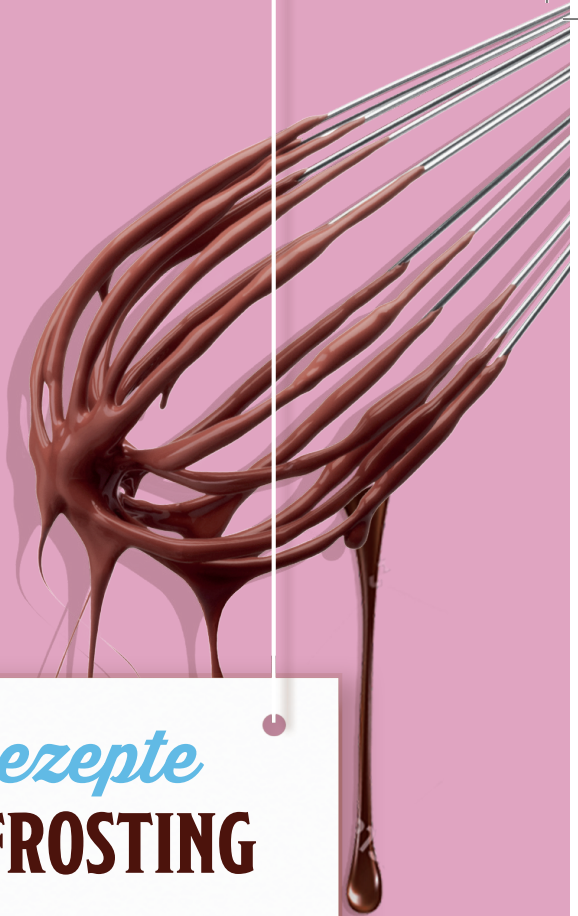


DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte

CUPCAKES MIT HIMBEER-FROSTING

Vor- und zubereiten: 35 Min.
Backen: 20-25 Min.

Für 20 Cupcakes:

200 g Mehl
1 EL Maisstärke
1 EL Backpulver
230 g Zucker
1 EL Vanillezucker
210 g Butter, raumtemperiert
2 Eier
125 ml Milch

Frosting:

100 g Butter, weich
1 TL Vanillezucker
100 g Frischkäse
120 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
100 g Munz Bio Raspberry
Schokolade

1. Mehl, Maisstärke, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen.
2. Butter in kleine Würfel dazugeben.
3. Eier während dem Mixen einzeln dazugeben.
4. Milch langsam dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.
5. Masse in die Papierförmchen füllen. Cupcakes ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.
6. Für das Frosting Butter und Vanillezucker locker schlagen. Anschliessend Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft dazu mischen.
7. 100 g Schokolade auf niedrigster Stufe im Topf schmelzen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und 5-7 Minuten rühren.
8. Das Frosting in einen Spritzsack mit gelochter Tülle füllen. Spiralförmig von aussen nach innen auf die Cupcakes spritzen.

Form: Muffins-Blech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt.



CHOCOLARIUM.CH