

Vanilla Cupcakes mit Himbeertopping

- für 12 Cupcakes

Zutaten:

- Mark einer Vanilleschote
- 200 g sehr weiche Butter
- 160 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 1 Prise Salz



Für das Frosting und die Deko:

- 200 g Frischkäse (ich habe 0,2%igen benutzt)
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 3 EL Himbeersirup (Monin)
- 12 Himbeeren und 12 Minzeblättchen

Zubereitung:

Den Ofen vorheizen (180°C Ober/Unterhitze) und ein Muffinblech mit Papierförmchen ausstatten oder fetten. Ich schwöre mittlerweile auf Silikonförmchen!

Butter mit Zucker und Vanillemark hell und cremig rühren. Ein Ei nach dem anderen dazugeben und jeweils ca. 30 Sekunden verrühren, bevor das nächste Ei dazukommt. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zügig unterrühren.

Teig in die Förmchen füllen und Cupcakes im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten backen. Bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen bevor man das Frosting & die Deko anbringt.

Für das Frosting den Frischkäse mit dem Himbeersirup und dem Zitronenabrieb verrühren und nochmals in den Kühlschrank stellen, bis zum Dekoeinsatz. Wem die Farbe nicht knallig genug ist -der Sirup macht das Topping hellrosa- der kann auf rote Lebensmittelfarbe zurückgreifen.

Die Frischkäsemasse auf die gut ausgekühlten Cupcakes löffeln und mit Himbeere & Minze dekorieren.