



Cupcake °Hiphop Karneval

Zutaten

225 g	weiche Butter
225 g	Zucker
225 g	Mehl
8 g	Backpulver
1	Prise Salz
1/2	Vanilleschote
1	Beutel Vanillinzucker Dr. Oetker
4	Eier, Größe M
50 ml	Vanillesirup

Rezept für 18 Stück

bei 50 g pro Stück



Sonstiges: Muffinbackform, Muffin-Papierbackförmchen, Pinsel & Auskühlgitter, evtl. Holzstäbchen

Backofen vorheizen 175° C Ober-/unterhitze, 2. Einschubschiene von unten.

Backzeit ca. 15 - 20 Minuten ! Holzstäbchenprobe !

...los geht's...!

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz & Mark der 1/2 Vanilleschote in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen (idealerweise bis eine blasse & luftige Masse entsteht). Die Eier in einer separaten Schüssel leicht schlagen und langsam unter Rühren (hohe Stufe) in die Buttermischung geben. Sollte die Mischung anfangen, sich zu trennen oder zu gerinnen, einfach 2 - 3 EL Mehl untermengen, so bindet sich der Teig wieder. Erst dann die restlichen Eier weiter unterrühren. Anschließend das Mehl mit untergerührtem Backpulver auf die Buttermischung sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren, bis sich alles gerade eben zusammenfügt.

Mithilfe zweier Esslöffel die Muffinbackform (ausgelegte mit Muffin-Papierbackförmchen) füllen. Wer gleichmäßig große Cupcake erzielen möchte, füllt jedes Förmchen mit ca. 50 g Teigmasse. Bei Augenmaß die Papierförmchen zu zwei Drittel füllen.

...und ab in den Ofen...!

Die fertig gebackenen Cupcakes einige Minuten in der Form ruhen lassen. Die noch warme Oberfläche mit dem Sirup einstreichen und aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

„...gut verpackt halten sie sich sehr gut frisch...“ *smile

Nun können die Cupcakes mit der Frischkäsebuttermilchcreme & dem Zucker-Dekor verziert werden. [Link zum Rezept unter dem Beitrag Cupcake °Hiphop Karneval.](#)

Tipp ♥ Das Sirup zieht noch besser ein, wenn die Oberflächen der Cupcakes mit einer Gabel eingestochen werden.