



Cupcake Yugo Prosecco Rosé

Rezept für 18 Stück

bei ca. 50 g pro Stück



Zutaten

Teig

225 g	weiche Butter in Stücke
225 g	Zucker
225 g	Mehl + 8 g Backpulver
4	Eier, Größe L
1	Prise Salz
1	Vanilleschote oder 1EL Vanilleextrakt

Sonstiges: Muffinbackform, Muffin-Papierbackförmchen, Auskühlgitter, Holzstäbchen

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

Backzeit ca. 20 - 25 Minuten ! Holzstäbchenprobe !

...los geht's...!

Für den Teig Butter, Zucker, Salz und Vanille in einer Schüssel mit Handrührgerät cremig rühren, bis eine blasse & fluffige Masse entstanden ist. Die Eier in einer zweiten Schüssel mit einer Gabel leicht anschlagen und langsam ! unter schnellem rühren in die Buttermischung geben. Sollte sich die Mischung dennoch trennen/gerinnen, die Eierzugabe kurz stoppen und 2 bis 3 EL Mehl hinzugeben, so bindet sich der Teig wieder. Sind alle Eier untergemischt, das Mehl & Backpulver auf die Teigmasse sieben und kurz auf niedriger Stufe unterrühren, bis sich alles gerade eben verbunden hat.

Mithilfe zweier Esslöffel die Muffinbackform (ausgelegt mit Muffin-Papierbackförmchen) füllen. Wer gleichmäßig große Cupcakes 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 auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

„...gut verpackt halten sie sich mehrere Tage frisch...“ *smile

Tipp♥ Die Cupcakes können problemlos schon zwei Tage vor dem Verzieren gebacken werden.