

Cupcakes

125 g	Butter weich
125 g	Zucker
2	Eier
125g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
<u>Frosting</u>	
100 g	Butter weich
100 g	Philadelphia
100 g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker
<u>Füllung</u>	
<u>1 Glas</u>	Kirschen

Butter und beide Zucker lange mixen. Dann die Eier dazu. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Masse rühren.

Cupcakes-Papier in die Cupcakeform legen, den Teig gleichmässig verteilen und die Cupcakes bei 180°C für 12Min. backen.

Die gebackenen und ausgekühlten Cupcakes mit einem Teelöffel oben mittig etwas auflöffeln, damit eine Kirsche darin Platz findet. Den Cupcake mit der Kirsche darin wieder verschliessen.

Frosting: Butter und Vanillezucker vermengen, anschliessend den Philadelphia dazu. Wenn die Masse homogen ist den Puderzucker dazu. Das fertige Frosting kann mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden, bevor es gleichmässig auf den Cupcakes verteilt wird.

Cupcakea bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Revision #1

Created 23 October 2022 14:52:05 by Axel

Updated 23 October 2022 15:06:15 by Axel