

Vanille Cupcakes

Total Zubereitungszeit: 55 Minuten

Anzahl der Portionen: 12 Anzahl der Portionen



Zutaten

Teig	Topping mit weisser schokolade
150 g Butter	300 g Weisse Schokolade
3 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt	100 g Puderzucker
120 g Zucker	50 g Butter, weich
2 Eier (Mittelgrosse)	500 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
175 g Mehl	2 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt
1 TL Dr. Oetker Backpulver	
0.5 TL Dr. Oetker Natron	
120 ml Milch	
1 Prise Salz	

Zubereitungszeit

1. Muffinform mit Muffin-Förmchen auslegen. Einen Spritzsack mit Sterntülle (Ø 15 mm) vorbereiten. Backofen vorheizen.
2. Butter mit Vanille-Extrakt, Zucker und einer Prise Salz in einer Rührschüssel cremig schlagen, bis eine leichte, schaumige Masse entstanden ist. Die Eier einzeln hinzugeben und jeweils gut verrühren. Mehl, Backpulver und Natron sieben und vorsichtig unter die feuchte Masse heben. Die Milch dazugeben und nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Die Muffinförmchen mit Teig füllen (etwa 3/4 voll) und für ca. 25 Minuten backen.
4. Nach Ablauf der Backzeit mit Hilfe der Stäbchenprobe kontrollieren, ob die Muffins gar sind. Aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
5. Weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel die weiche Butter, Puderzucker, Frischkäse und Vanille-Extrakt zu einer glatten, cremigen Masse aufschlagen. (Darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben und überschüssiges Wasser vom Frischkäse vorher abtropfen lassen.)
6. Die etwas abgekühlte weisse Schokolade vorsichtig unter die Frischkäse-Mischung heben, bis eine glatte Masse entstanden ist.
7. Topping in den vorbereiteten Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Mit gehackter weisser Schokolade verzieren.