TAYLOR & COLLEDGE

Vanille Cupcakes



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Total Zubereitungszeit: 55 Minuten
Anzahl der Portionen: 12 Anzahl der Portionen

Zutaten

Teig

150 g Butter
3 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt
120 g Zucker
2 Eier (Mittelgrosse)
175 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
0.5 TL Dr. Oetker Natron
120 ml Milch
1 Prise Salz

Topping mit weisser schokolade

300 g Weisse Schokolade
100 g Puderzucker
50 g Butter, weich
500 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
2 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt

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 crèmig 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 3D4 voll) und für ca. 25 Minuten backen.
4. Nach Ablauf der Backzeit mit Hilfe der 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, crèmigen 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 Strentülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Mit gehackter weisser Schokolade verzieren.