Cupcakes in der Eistüte

Alles andere als eiskalt kommt dieses Rezept daher: Die Cupcakes in der Eistüte bringen jede Party in Schwung und können mit jedem beliebigen Teig zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: seelensturm

Zutaten

Nach Belieben	Eiswaffeln (aus Esspapier)
Nach Belieben	Kekse (zum Garnieren)
2 Stk.	Eiklar (für das Topping)
1 EL	Staubzucker (für das Topping)

Für den Rührteig

150 g	Butter
150 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Zucker
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Cupcakes in der Eistüte** das Backrohr auf 180 Grad einstellen. Mehl und Backpulver versieben und mischen. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem

Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander einschlagen und unterrühren.

2. Nun abwechselnd das Mehlgemisch und die Milch unterheben. Jede Eiswaffel mit dem Teig füllen (jeweils zwei Drittel hoch). In den Ofen schieben und etwa 15 bis 20 Minuten lang backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten: Die Eier trennen (Dotter werden nicht benötigt). Das Eiklar mit ein wenig Staubzucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Cupcakes auftragen.

Tipp

Die Cupcakes in der Eistüte nach Belieben mit kleinen Keksen oder Waffelröllchen garnieren. Damit der Eischnee richtig fest wird, müssen die Eier und am besten auch die Schüssel kalt sein.