Pink Cupcake

Ein tolles Rezept für die nächste Party! Ein Pink Cupcake verführt jede Naschkatze zum Zugreifen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 TL	Backpulver
50 g	Butter
2 Stk.	Eier
180 g	Mehl
120 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 EL	Vanillezucker
220 g	Zucker

Für die Creme

1 Schuss	Lebensmittelfarbe
1 Packung	Sahnesteif
250 ml	Schlagobers
120 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Das Trend-Gebäck aus den Vereinigten Staaten heißt **Pink Cupcake** und ist ein Eyecatcher. Zunächst den Backofen auf 180 Grad einstellen.

2. Anschließend eine große Schale mit Mehl, Backpulver und Salz füllen. Gemisch gründlich vermengen. In einer zweiten Schüssel weiche Butter mit Eiern, Vanillezucker und Zucker schaumig aufschlagen. Nach und nach Milch unterrühren und im Anschluss das Mehlgemisch unterheben.

3. Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und zur Hälfte mit dem fertigen Teig füllen. 25 bis 30 Minuten die Muffins im Ofen belassen und danach vollständig überkühlen lassen.

4. Unterdessen das Topping zubereiten: Schlagobers steif schlagen, dabei mit Sahnesteif und Zucker versetzen. Die rosafarbenen Lebensmittelfarbe einrühren und die Masse in einen Spritzsack einfüllen.

5. Mit einer zackigen Tülle diese Masse auf die Cupcakes spritzen und vor dem Servieren kalt stellen.

Tipp

Die Pink Cupcakes mit bunten Zuckerperlen oder Schokostreuseln dekorieren.