# Cupcakes-Grundrezept

Das Cupcakes-Grundrezept ist der Ausgangspunkt für individuelle Backideen. Man kann das Rezept ganz nach Belieben verfeinern, erweitern und abwandeln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 37 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Muffinform |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 130 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 130 g | Zucker |
| 130 g | Butter |
| 2 EL | Milch |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Eier |

### Für die Creme (Topping)

| | |
|---|---|
| 320 g | Staubzucker |
| 150 g | Butter (zimmerwarm) |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 4 EL | Wasser (heiß) |

## Zubereitung

1. Die kleinen Tortenhäppchen liegen derzeit voll im Trend, im Folgenden geht es um die Zubereitung des **Cupcakes-Grundrezepts**. Zuerst den Backofen auf 185 Grad Heißluft einstellen. Papierförmchen in ein Muffinblech stellen.

2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, um später Klumpen zu vermeiden. Butter leicht erwärmen. Zucker und warme Butter in einem Rührtopf schaumig rühren. Die Eier einzeln unter den Teig rühren. Etwas Salz nicht vergessen. Mit Milch das Ganze schaumig schlagen.

3. Zum Abschluss das gesiebte Mehl portionsweise unterheben. Den Teig zu zwei Dritteln in die Förmchen des Muffinblechs füllen und in den Ofen schieben. Nach 12 Minuten aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Topping (die Creme) zubereiten: Weiche Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Etwas heißes Wasser hinzugeben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen, um diese auf die Cupcakes zu spritzen.

5. Das Highlight sind kandierte Früchte oder bunte Zuckerkugeln auf der Vanillecreme.

## Tipp

Diese Tortenstückchen lassen sich bis zu 3 Tage kühl lagern. Das Cupcakes-Grundrezept kann man auch mit anderen Toppings kombinieren.