

Frosting-für-Cupcakes-Grundrezept

Mit dem Frosting-für-Cupcakes-Grundrezept hat man eine Basis für phantasievolle Kreationen. Die Zubereitung des Rezepts ist ganz einfach und braucht nicht viel Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

110 g	Staubzucker
110 g	Frischkäse
100 g	Butter

Zubereitung

1. Das **Frosting-für-Cupcakes-Grundrezept** geht schnell und lässt sich beliebig abwandeln. Zunächst die weiche Butter in eine Schüssel geben, cremig aufschlagen, dann Staubzucker einrühren.
2. Den Frischkäse in eine weitere Schüssel geben. Mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verquirlen, unter die Buttermasse rühren. In eine Spritztüte füllen und auf die Cupcakes auftragen.

Tipp

Das Frosting-für-Cupcakes-Grundrezept kann man passend zum Teig und persönlichen Geschmack verfeinern: Zum Beispiel mit Kakaopulver, geschmolzener Schokolade, Vanillemark, pürierten Früchten etc.