

Red Velvet Cupcakes

Die Red Velvet Cupcakes sind ein amerikanischer Mehlspeisen-Klassiker. Das Rezept mit Frosting gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

für die Cupcakes

2 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 ml	neutrales Pflanzenöl
2 EL	Lebensmittelfarbe (rot)
200 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 EL	Backkakao
1 Stk.	Vanilleschote
100 ml	Buttermilch

für das Frosting

300 g	Frischkäse
90 g	Butter (weich)
150 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Red Velvet Cupcakes** ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier mit Zucker in einen Rührschüssel schaumig schlagen. Das Pflanzenöl zugießen und verrühren. Auf niedriger Stufe die Lebensmittelfarbe gleichmäßig einrühren.
3. Das Mehl mit Backpulver, Backkakao, Salz versieben, das ausgekratzte Vanillemark zugeben.
4. Jetzt die trocken Zutaten abwechselnd mit der Buttermilch zur Masse rühren.
5. Den Teig in die Muffinform füllen (Form nur zu 2/3 befüllen) und zirka 15 Minuten im Backofen backen. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten, dazu die weiche Butter, Frischkäse und Staubzucker schaumig rühren. Im Kühlschrank kalt stellen bis die Muffins abgekühlt sind.
7. Mit einem kleinen etwas von der Muffin Oberfläche entfernen und zerbröseln.
8. Das Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die völlig ausgekühlten Cupcakes spritzen. Abschließend mit dem Kuchenkrümeln dekorieren.

Unsere Empfehlung

12-er Muffinform
Aluminium schwarz
antihaftbeschichtet

[hier bestellen](#)



Tipp