# Vanille Cupcakes mit Buttercreme

Die leckeren Vanille Cupcakes mit Buttercreme kann keiner widerstehen. Die kleinen Törtchen sehen toll aus und schmecken wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 EL | Butter |
| 175 ml | Milch |
| 2 EL | Öl |
| 2 Stk. | Eier |
| 200 g | Zucker |
| 2 TL | Vanilleextrakt |
| 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Backpulver |
| 200 g | Mehl |
| | Streusel (bunte, zum Verzieren) |
| 1 Stk. | Muffinform |

### für die Buttercreme

| | |
|---|---|
| 175 g | Butter (weich) |
| 150 g | Staubzucker |
| 2 EL | Schlagobers |
| 1 TL | Vanilleextrakt |

## Zubereitung

1. Die süßen kleinen **Vanille Cupcakes mit Buttercreme** werden mit diesem Rezept einfach

zubereitet. Den Backofen auf 175 C° vorheizen und die Papierförmchen im Muffinblech verteilen. Die Butter schmelzen und zusammen mit der Milch, Öl, Eier und Vanille Extrakt verrühren. Zucker und Salz hinzugeben und gut miteinander vermischen. Mehl und Backpulver vermengen und mit der Masse verrühren, bis ein glatter cremiger Teig entsteht.

2. Teig in die Formen füllen und zirka 20-25 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Die kleinen Vanille Kuchen vollständig auskühlen lassen.

3. Die weiche Butter in eine Schüssel aufschlagen, Schlagobers, Zucker und Vanille Extrakt zugeben. Danach weiter kräftig aufschlagen bis eine luftige, lockere Creme entsteht. Die Buttercreme in einen  Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen, mit bunte Streusel verzieren. Im Kühlschrank kalt stellen und 20 Minuten vor dem Servieren raus nehmen.

## Tipp

Beim Verzieren der Vanille Cupcakes mit Buttercreme kreativ sein, Schokoraspeln, Krokant, gehackte Nüsse oder Mandeln, Kakao, Kokosflocken, alles ist möglich.