

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte

CUPCAKES MIT HIMBEER-FROSTING

Vor- und
zubereiten: 35 Min.
Backen: 20-25 Min.

20 Cupcakes

200 g	Mehl
1 EL	Maisstärke
1 EL	Backpulver
230 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
210 g	Butter, raumtemperiert
2	Eier
125 ml	Milch

Frosting

100 g	Butter, weich
1 TL	Vanillezucker
100 g	Friskäse
120 g	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
100 g	Munz Bio Raspberry Schokolade

1. Mehl, Maisstärke, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen.
2. Butter in kleinen Würfeln dazugeben.
3. Eier während dem Mixen einzeln dazugeben.
4. Milch langsam dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.
5. Masse in die Papierförmchen füllen. Cupcakes ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.
6. Für das Frosting Butter und Vanillezucker locker schlagen. Anschliessend Friskäse, Puderzucker und Zitronensaft dazu mischen.
7. 100g Schokolade auf niedrigster Stufe im Topf schmelzen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und 5 Minuten rühren.
8. Das Frosting in einen Spritzsack mit gelochter Tülle füllen. Spiralförmig von aussen nach innen auf die Cupcakes spritzen.

Form: Muffins-Blech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt.

SCAN ME

