

# Vanille Frischkäsefrosting

---



## **Zutaten (12 Cupcakes):**

- 150g Butter
- 150g Puderzucker
- 150g (kalter) Frischkäse
- 1 Vanilleschote
- Nach Belieben Farbpaste

## **Zubereitung:**

Weiche Butter mit Handrührer kurz cremig schlagen. Dann den Puderzucker dazu geben und unterrühren.

Im Anschluss Vanilleschote halbieren das Mark herauskratzen. Vanillemark gemeinsam mit dem kalten Frischkäse und ggf. Farbpase zufügen und alles zu einer homogenen Masse verrühren.

Frosting in einen großen Spritzbeutel mit großer, geschlossener 17mm Sterntülle füllen und auf die vorbereiteten Muffins aufspritzen.

## **Tipp:**

Möchte man eine Torte mit 26er Durchmesser mit Frischkäsefrosting einkleiden und Rüschen aufspritzen, einfach die o.g. Zutatenmenge verdoppeln.

