

Red Velvet Cupcakes



Zutaten (12 Stück):

Teig:

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 200 ml Rapsöl
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 20 g Backkakao
- 15 g Backpulver
- 110 ml Buttermilch
- 1 g Lebensmittelpaste (rot)
- ggf. Dekorzucker (rot)

Frosting:

- 90g Butter (weich)
- 150g Puderzucker
- 300g Frischkäse (kalt)
- 1 Vanilleschote
- ggf. Farbpaste (nach Belieben)

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.

Dann die Eier in eine Rührschüssel geben, schaumig rühren und hierbei nach und nach unter Rühren Zucker und Prise Salz einrieseln lassen.

Jetzt dann das Pflanzenöl im dünnen Strahl und ebenfalls unter ständigem Rühren dazugießen und alles zu einem lockeren Teig aufschlagen.

Nun bei niedrigster Rührstufe die rote Lebensmittelfarbe langsam hinzufügen, bis die Eimischung gleichmäßig rot gefärbt ist.

Anschließend die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und das Vanillemark unter den Teig rühren.

Im Anschluss Mehl, Backpulver und Backkakao vermischen, in dem Teig sieben und - abwechselnd mit der Buttermilch - möglichst kurz unter die Eimischung heben.

Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Die Muffins nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, etwa 10 Minuten in der Muffinform abkühlen lassen und dann zum vollständigen Auskühlen aus der Form lösen und auf ein Gitter stellen.

Während der Abkühlzeit das Frischkäsefrosting zubereiten. Hierzu Butter, Puderzucker und Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät kräftig aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vanilleschote halbieren das Mark herauskratzen, dieses zur Frostingmasse geben und unterrühren. Falls gewollt, zuletzt die Farbpaste unterarbeiten.

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

Die Cupcakes nach Belieben mit rotem Dekorzucker bestreuen und bis zum Servieren kaltstellen.

Nährwertangaben: 455 kcal p.P , 81 g KH p.P.