

Leichte Frischkäse-Frosting



Zutaten (12 Cupcakes):

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

Zubereitung:

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.

Tipp:

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

Nährwertangaben: 170 kcal p.P , 51 g KH p.P.