

RED VELVET CUPCAKES

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ein Rost auf mittlerer Schiene platzieren. Für den Kuchenteig Butter, Vanilleextrakt und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Dann die Eier einzeln hinzufügen und einarbeiten. Buttermilch, Salz und Lebensmittelfarbe ergänzen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Mehl, Kakao- und Backpulver in die Schüssel sieben und zügig unterrühren.

In ein Muffinblech Muffinförmchen legen und diese zu 2/3 mit Teig befüllen. Die Muffins im Backofen 20 Minuten backen und am Ende der Backzeit die Garprobe machen. Dafür mit einem Messer in einen Muffin stechen und das Messer wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, ist der Muffin fertig. Ansonsten weitere 4 Minuten backen. Danach die Muffins aus dem Backofen nehmen und einzeln auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten. Dafür bei kleinster Stufe die weiße Kuvertüre in einem kleinen Topf schmelzen. Danach die Kuvertüre, Butter und Frischkäse auf Zimmertemperatur kommen lassen und in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren. Die Hälfte des Frostings in eine weitere Schüssel geben und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Nun einen Spritzbeutel befüllen und dabei immer abwechselnd das helle und das rote Frosting einfüllen, damit es beim Aufspritzen eine marmorierte Optik hat.

Nun jeden Muffin mit einer Buttercremehaube verzieren und mit Streuseln dekorieren.

ZUTATEN

Für die Kuchen:

- 175 g Mehl
- 1 EL Backkakao
- 3 TL Backpulver
- 50 g Feinzucker
- 80 g Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 130 ml Buttermilch
- 1 Prise Salz
- 1 TL rote Lebensmittelfarbe

Für die Buttercreme:

- 80 g Butter
- 200 g weiße Kuvertüre
- 300 g Frischkäse
- 1 TL rote Lebensmittelfarbe

UTENSILIEN

Waage, Schüssel, Sieb, Handmixer mit Quirlen, Muffinblech, Kuchenrost, kleiner Topf, zwei kleine Schüsseln, Spritzbeutel mit Sterntülle