

Red Velvet Cupcakes

Nach einem Rezept der Hummingbird Bakery, Zutaten für 48 Mini-Cupcakes



Backrohr auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig: 120 g weiche **Butter**, 300 g **Zucker** und 1 Päckchen **Vanillezucker** schaumig mixen. 2 Eier einzeln gut unterrühren.

20 g **Kakaopulver** und rote **Lebensmittelfarbe** (etwa 1 TL Pulver) gut miteinander abmischen.

300 g **Mehl** und 1 TL **Salz** in eine Schüssel sieben und in 2 Portionen abwechselnd mit 240 ml **Buttermilch** unter die schaumige Masse rühren.



Den Teig in die gefetteten und bemehlten Backformen füllen und in der Mitte des Backrohrs etwa 15 Minuten backen, bis bei der Garprobe kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt und die Oberfläche bei sanftem Druck zurückfedert. Die Cupcakes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das **Frosting**: 100 g **Butter** mit 600 g **Zucker** zu einer pudrigen Masse mixen. Dann kommt 250 g **Frischkäse** dazu. Alles kräftig zu einer luftig-leichten Masse aufschlagen.

Ein Cupcake wird möglichst fein zerbröseln - er dient später zur Dekoration. Alle anderen Cupcakes mit Frosting überziehen. Ich hab das mit einem Spritzsack gemacht. Zuletzt die Cupcakes mit den samtrotten Krümeln bestreuen und genießen. ;-)

Gutes Gelingen!