

Frozen Cupcakes für den Eiskönigin Geburtstag



40-50 min.



ca. 12 Personen



mittel

Für den Muffinteig:

- Mehl: 300 g
- Zucker: 180 g
- Backpulver: 3 TL
- Backkakao: 4 EL
- Salz: 1/2 TL
- Rapsöl: 150 ml
- Wasser: 250 ml
- Blaubeeren (frisch oder gefroren): handvoll

Für das Frosting:

- Butter (Zimmertemperatur): 125 g
- Puderzucker: 125 g
- Frischkäse: 150 g
- Vanilleextrakt oder echte Vanilleschote: 1 TL
- Zitronensaft: 1-2 TL
- blaue Lebensmittelfarbe: 1 Messerspitze
- farbige Zuckerperlen, Schneeflocken aus Esspapier etc.

1

Siebe das Mehl und vermische es mit Zucker, Kakao, Backpulver & Salz in einer Rührschüssel. Dann gibst du Wasser und Öl dazu und vermischst erneut alles gut, bis du einen glatten Teig erhältst. Verteile je einen Esslöffel Teig in die Muffinförmchen. Drücke dann einige Blaubeeren in den Teigklecks und gib dann nochmal einen Esslöffel Teig obendrauf, bis die Muffinförmchen zu ca. 3/4 gefüllt sind (der Teig geht noch auf). Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten und lasse sie dann abkühlen.

2

Die Zutaten für das Frosting sollten alle etwa die gleiche (Zimmer-) Temperatur haben. Nimm sie deshalb am besten ganz am Anfang schon aus dem Kühlschrank. Schneide die Butter in kleine Stücke und rühre diese in der Rührmaschine so lange, bis sie fast weiß ist. Den Puderzucker sieben und dann langsam zur Butter dazugeben, während das Rührgerät weiterläuft.

3

Sobald Butter und Puderzucker gleichmäßig geschlagen sind, kommen Zitronensaft, Vanille und die Lebensmittelfarbe dazu. Gut weiterrühren und dann löffelweise den Frischkäse dazugeben. Rühre so lange, bis du eine schön homogene Masse erhältst.

4

Das Frischkäsetopping in einen Spritzbeutel mit Sternaufsatz füllen und die abgekühlten Muffins damit verzieren. Zum Schluss dekorierst du die Cupcakes noch mit Zuckerperlen und Schneeflocken. Stelle die fertigen Cupcakes bis zum Servieren im Kühlschrank kalt.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Eiskönigin Geburtstag!**