

Erdbeer-Vanille-Eierlikör-Cupcakes mit Frischkäse-Frosting

Zutaten

Für die Cupcakes:

- 110 g weiche Margarine oder Butter
- 110 g Zucker
- 110 g Mehl
- 1 Pkg Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1/2 TL Backpulver
- 2 EL VERPOORTEN Eierlikör
- 100 g frische Erdbeeren in Stücke geschnitten

Für das Frosting der Cupcakes:

- 110 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 110 g Doppelrahmfrischkäse
- eine Messerspitze rote Lebensmittelfarbe (Wilton)



Zubereitung

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Margarine mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen und dann den Zucker und den Vanillezucker hinzugeben und alles zu einer schaumigen Masse verquirlen. Beide Eier nacheinander hinzugeben und so lange rühren, bis alles gut vermischt und schön fluffig ist. Das Mehl und das Backpulver vermischen und zu der Eiermasse geben.

Zuletzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und die frischen Erdbeeren unterheben. Den Teig in die Papierförmchen geben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen gut abkühlen lassen, bevor das Frosting aufgespritzt wird.

In der Zwischenzeit kann das Frosting zubereitet werden. Dazu wird die Margarine kurz mit dem Handrührgerät cremig gerührt, bevor der Puderzucker hinzugesiebt wird. Das Sieben ist wirklich wichtig, da die Masse sonst nicht die richtige Konsistenz erhält. Anschließend den Frischkäse unterheben und alles schnell zu einer glatten Masse verarbeiten. Wer zu lange oder zu feste rührt, bei dem wird das Frosting zu flüssig und ggf. muss man es dann nochmal für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, oder etwas mehr Frischkäse und Puderzucker unterheben. Die rote Lebensmittelfarbe unter das Frosting heben und dieses mit einer Sterntülle auf die Cupcakes auftragen. Die Cupcakes anschließend mit einer halbierten Erdbeere dekorieren. Voilà!

[Link zum Rezept: Erdbeer-Vanille-Eierlikör-Cupcakes mit Frischkäse-Frosting](#)