

Red Velvet Cupcakes mit weißem Schoko-Frischkäse-Frosting und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 1 Prise Salz
- 1,5 TL Backpulver
- 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 TL Apfel- oder Weißwein-Essig
- 125 ml Pflanzen-Öl
- 125 ml Buttermilch
- 1 TL rote Lebensmittelfarbe (Gelfarbe)

Für das Frosting:

- 100 g weiße Schokolade
- 270 g Frischkäse
- 70 g weiche Butter
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Für die Red Velvet Cupcakes Mehl, Kakao, Salz und Backpulver vermengen. Eier mit Zucker und Vanilleextrakt in einer zweiten Schüssel cremig-schaumig aufschlagen. Buttermilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Pflanzenöl und Essig in einem Gefäß vermischen und dann abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Ei-Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Sollte der Teig noch nicht rot genug sein, sondern eher rosa, einfach noch etwas Farbe hinzugeben. Ziel ist ein tieferer Teig.

Muffinblech mit Muffinförmchen bestücken und diese bis zur Hälfte mit Teig füllen. Muffins ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe) und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für das Frosting der Red Velvet Cupcakes die weiße Schokolade schmelzen und soweit abkühlen lassen, dass sie noch flüssig, aber nicht mehr heiß ist. Frischkäse mit weicher Butter in einer Schüssel cremig schlagen. Weiße Schokolade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und gut verrühren. Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die Red Velvet Cupcakes spritzen. Mit Zuckerstreusel bestreuen, fertig!



Link zum Rezept: [Red Velvet Cupcakes mit weißem Schoko-Frischkäse-Frosting und Verpoorten Original Eierlikör](#)