



Cupcakes Schoko & Vanille - Grundrezept

Zutaten für 12 Stück:

125g Butter / Margarine
125g Zucker
2 Eier
125g Mehl - gesiebt
1 ½ TL Backpulver
1 EL Milch

Vanille-Cupcakes:

1 TL Vanillepaste / Vanilleextrakt

Schoko-Cupcakes:

20g Backkakao und 1 EL Milch

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Backpulver wird unter das Mehl gemischt.

Die Butter wird mit dem Zucker in einer Rührschüssel schön weißschaumig aufgeschlagen. Sobald die Butter-Zucker-Masse eine cremigere Konsistenz hat, werden die Eier nacheinander untergerührt. Man sollte ca. eine Minute pro Ei mixen. Jetzt wird die Vanillepaste noch untergemixt, dann wird das Mehl mit dem Backpulver dazu gesiebt, nochmals kurz durchgemixt. Jetzt kommt noch die Milch dazu, sobald sich alles miteinander verbunden hat kann der Teig auf 12 Muffinförmchen verteilt werden.

Wer Schoko-Cupcakes machen möchte, gibt an dieser Stelle noch den Backkakao und die Milch dazu und mixt auch dies nochmal kurz durch.

Falls ihr 6 Vanille und 6 Schoko-Cupcakes machen möchtet, dann macht den Teig für die Vanille-Cupcakes fertig, füllt 6 Cupcake-Förmchen und fügt in den restlichen Teig die Hälfte des Backkakaos und die Milch hinzu und so habt ihr beide Geschmacksrichtungen.

Die Cupcakes für ca. 15-20 Minuten gebacken.