

Vanille-Buttermilch Cupcakes mit Frischkäsefrosting



Du brauchst: (für 12 Stück)

- 100 Gramm Butter
- 160 Gramm Zucker
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelb
- Mark einer Vanilleschote
- 180 Gramm Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Buttermilch

Für das Frosting

- 130 Gramm Butter
- 200 Gramm Frischkäse
- 200 Gramm Puderzucker
- Vanille Aroma nach Belieben

Und so geht's:

1. Butter und Zucker schaumig rühren
2. Die Eier und die Eigelbe nacheinander unterrühren
3. Vanilleschotenmark einrühren
4. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch kurz unterrühren
5. Bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen
6. Für das Frosting die Butter mit dem Frischkäse aufschlagen und dann den gesiebten Puderzucker unterrühren
7. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins aufspritzen