

# Sonya Kraus | Vanille-Cupcakes mit Weihnachtshaube

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/10/08/sonya-kraus-vanille-cupcakes-mit-weihnachtshaube](https://happy-mahlzeit.com/2021/10/08/sonya-kraus-vanille-cupcakes-mit-weihnachtshaube)

## Zutaten für die Cupcakes:

- 240 g Mehl
- 240 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 80 g Butter
- 240 ml Buttermilch
- 2 Vanilleschoten
- 2 Bio-Eier, Gr. M

## Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Zucker, Backpulver und Butter mit dem Rührgerät vermengen. Danach Buttermilch, Mark der Vanilleschote und Eier in einem extra Behälter verquirlen. Diese Masse unter den Teig geben. Das Ganze ca. 1 Minute auf langsamer Stufe zu einer homogenen, glatten Masse verrühren.

Den Teig zu knapp 3/4 in Cupcake-Förmchen füllen und auf mittlerer Schiene für ca. 18 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.

## Zutaten für das Frosting :

- 120 g weiche Butter
- 675 g Puderzucker
- 330 g Frischkäse
- Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe
- essbare, goldfarbene Deko-Perlen
- essbare, weiße Deko-Snowflakes

## Zubereitung:

Butter und Puderzucker in eine große Schüssel geben und mit dem Rührer so lange vermengen, bis sich die Butter

aufgelöst hat. Den Frischkäse hinzugeben und erneut für ca. 1 Minute mit dem Rührgerät vermengen, bis das Frosting

klümpchenfrei und glatt geschlagen ist. Das Frosting kann noch mit Vanille verfeinert werden oder mit einer hübschen

Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. Dazu ca. 1 Zahnstocherspitze der Lebensmittelfarbe in das Frosting mischen.

Das Frosting in einen Spritzbeutel füllen, mit einer Tülle versehen und das Frosting so auf die Cupcakes aufbringen. Mit Deko-Perlen und Deko-Snowflakes nach Belieben verzieren.

Rezept: Sonya Kraus

Quelle: Der XXL-Ostfriese | Herd statt Pferd vom 21. Dezember 2014