

YOGURETTE-CUPCAKES

FÜR KLEINE UND GROSSE SCHLECKMÄULER



Zutaten (für 12 Cupcakes)

100 g	Butter
110 g	Zucker
1/2 Pck.	Vanillinzucker
1	Ei
250 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
2 EL	Milch
1 Pck.	Yogurette

Für das Topping:

250 ml	Vollrahm
1 Pck.	Sahnesteif
n. B.	Zucker (nach Belieben)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min | Koch-/Backzeit: ca. 15 Min

-  Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.
 -  Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
 -  Butter und Zucker mischen.
 -  Backpulver und Vanillezucker sowie Eier dazugeben.
 -  Mehl nach und nach dazugeben und mit einem Mixer solange rühren, bis es einen glatten Teig ergibt.
 -  Jetzt erst die Milch nach und nach dazu geben.
 -  Yogurette in kleine Stückchen schneiden und in den Teig geben.
 -  Den Teig in die Muffinförmchen geben und 15-20 min backen.
 -  Nach 15 Minuten einmal mit einem Holzstäbchen in den Teig stechen und schauen ob der Teig schon durch ist. Falls nicht, noch ein paar Minuten länger backen.
 -  Cupcakes erkalten lassen.
-  Für das Topping die Sahne nicht ganz steif schlagen.
 -  Zucker einrieseln lassen, Sahnesteif dazugeben und nun alles steif schlagen.
 -  In einen Spritzbeutel füllen und nach belieben dekorieren, z.B. einer Erdbeere oder Yogurettestreifen.

«En Guete» 