



MEIN GENUSS



Red Velvet Muffin



It's a match!

Unser echter Bourbon Vanillezucker versüßt dieses Rezept mit delikater Note und gewinnt an Raffinesse.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 **Für die Muffins** die Butter mit dem Zucker und dem **Bourbon Vanillezucker** für mehrere Minuten rühren, bis eine cremige Masse entsteht. In einer anderen Schüssel die Eier mit der Buttermilch und der roten Lebensmittelfarbe verquirlen.
- 2 Im zweiten Schritt den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen. Danach die trockenen Zutaten (Mehl, Schokoladenpulver, Backpulver, Salz) in eine große Schüssel geben und nach und nach die flüssigen Zutaten unter ständigem Rühren hinzufügen.
- 3 Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und für 15 - 20 Minuten backen.
- 4 **Für das Frosting** zuerst die weiße Schokolade grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Zur Weiterverarbeitung sollte die Schokolade etwas abkühlen (10 - 15 Minuten). Die Butter cremig schlagen und mit dem Frischkäse gut verrühren. Zuletzt die abgekühlte, aber nicht zu feste, Schokolade unterrühren. In einen Spritzbeutel geben und auf jeden Muffin ein Cremehäubchen spritzen.

Zutaten

Cupcakes:

215 g Weizenmehl
1 -2 TL echtes Kakaopulver
200 g Zucker
25 TL Backpulver
1 Prise Salz
170 g Butter
3 Eier
2 TL Bourbon Vanillezucker
170 ml Buttermilch
1 EL rote Lebensmittelfarbe
(Alternativ: Johannisbeer-, Himbeersaft)

Frischkäse Frosting:

200 g weiße Schokolade
300 g Frischkäse, Zimmertemperatur
75 g Butter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.