

## Red Velvet Cupcakes



Klassiker aus den USA. Fluffig-saftige Schokoladencupcakes mit cremigem Frischkäse-Frosting hier in der "Hab-dich-lieb"-Version mit Herzdeko zu Valentinstag, Muttertag oder jedem anderen Anlass.

12 Stück

---

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

---

### 1. ZUTATEN:

#### Für die Cupcakes

- 250 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 20 g Kakaopulver, ungesüßt
- 1 Ei Gr. L

160 g Zucker  
2 TL Vanilleextrakt  
90 ml Öl  
150 ml Buttermilch  
Rote Lebensmittelfarbe (Gelfarbe oder Paste funktioniert am besten)

### Für das Frosting

70 g Butter, zimmerwarm  
200 g Puderzucker  
175 g Frischkäse  
(wer mag kann noch etwas Vanille-Extrakt oder Zitronensaft dazugeben)

### Für die Deko

Schokoladenherzen  
Getrocknete Himbeeren

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein 12-er Muffin-Backblech mit Cups auslegen oder einfetten.
3. Für den Teig zuerst alle trocknen Zutaten (Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Kakao) in einer Schüssel gründlich mischen.
4. In einer Rührschüssel das Ei mit Zucker und Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Öl, Buttermilch und Lebensmittelfarbe vorsichtig einrühren. Bei der Lebensmittelfarbe ruhig großzügig sein, der Kakao „schluckt“ später eine Menge Farbe.
5. Die trockenen Zutaten auf die gefärbte Masse sieben und nur solange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden zu einem glatten Teig verbunden haben.
6. Den Teig in die Muffins-Formen füllen, so dass diese zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt sind.
7. Die Temperatur auf 175°C reduzieren und die Muffins für 20-22 Minuten in der Ofenmitte backen. Anschließend die kleinen Kuchen aus der Form nehmen und

auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

8. Für das Frosting die weiche Butter in kleine Rührschüssel geben, den Puderzucker darauf sieben und beides cremig aufschlagen. Den Frischkäse glattrühren, dazugeben und untermischen, bis eine glatte Creme entsteht. Evtl. noch Vanille oder Zitrone dazugeben und einrühren. Die Schüssel für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, so wird sie etwas fester und lässt sich besser aufspritzen.
9. Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Muffins aufspritzen.
10. Wer mag, kann die Cupcakes noch nach Wunsch verzieren. Bei mir hier waren es getrocknete Himbeeren und Schokoladenherzen.