

KUCHENGLÜCK

Red Velvet Cupcakes



ZUTATEN (Menge für 10 Stück)

Für den Teig:

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 200 ml Pflanzenöl
- 10 g rote Lebensmittelfarbe
- 200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1 Prise Salz
- 120 ml Buttermilch

Für das Frosting:

- 225 g Frischkäse
- 115 g Butter (weich)
- 360 g Puderzucker
- Salz
- Himbeer- oder Erdbeersoße



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier schaumig schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Pflanzenöl hinzugeben und auch unterrühren.
2. Nun langsam die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Je nach Lebensmittelfarbe benötigt ihr etwas mehr oder weniger Farbe. Die Packungsanleitung beachten.
3. In einer Schüssel **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Kakaopulver, Backpulver, Vanillemark und eine Prise Salz vermengen.
4. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Buttermilch zur Ei-Zucker-Masse geben und alles gut miteinander verrühren.
5. Den Teig in Papier-Muffinformen oder ein Muffinblech geben. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 10 - 15 min. backen. Anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Für das Frosting den Frischkäse und die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen.
7. Das Frosting in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf den Muffins verteilen. Darauf achten, dass die Muffins vollständig abgekühlt sind, ansonsten schmilzt die Creme.
8. Für den „blutigen“ Effekt nun noch etwas Himbeer- oder Erdbeersoße auf dem Frosting verteilen.

Unser Tipp: Dekoriert eure Red Velvet Cupcakes noch zusätzlich mit einer Zuckerglasscheibe oder kleinen Zuckerdekor Messern für den extra Grusel-Effekt! 😊

