

Vanille Cupcake

Von Kuchenfee

Seit Jahren benutzte ich dieses Rezept als Basis für meine Cupcakes. Dieses Rezept habe ich damals auch in meinen Cupcakekursen mit meinen Teilnehmern geteilt.

Ich nutze dieses Rezept seit nun mehr 10 Jahren und bin immer noch wahnsinnig zufrieden mit dem Backergebnis. Ausserdem eignet es sich auch wunderbar für Minimuffins! Wer also lieber die kleine Schwester vom Cupcakes wünscht, kann den Teig auch in die kleinen Förmchen füllen und für wenige Minuten backen :)

Womit diese cupcakes dekoriert werden, ist natürlich jedem selbst überlassen! Bei mir ist es jedoch meist eine italienische oder Milchmädchen Buttercreme.

Hinweise:

- Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Ofen muss rechtzeitig vorgeheizt werden.
- Verträgt auch ein paar Esslöffel Kakaopulver.
- Das ursprüngliche Rezept damals war ausgelegt für ca. 12 Stk. aber es kommen bei mir meistens um die 14 Stk. raus.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	20 min	n/a	25 min

13 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

220 g Zucker

80 g Butter

weich

Prise Salz

2 Paket Vanillinzucker

Vanillemark einer Schote

2 x Eier

Raumtemperatur, Größe M

220 ml Milch

Raumtemperatur

240 g Mehl

7 g Backpulver

Werkzeuge

Cupcake Form

Waage

Schüssel

Schneebeisen

Zubereitung

- 01** Zucker, Butter, Salz, Vanillinzucker/Vanillemark mit einander verrühren.
- 02** Ein Ei nach dem anderen dazu geben, jeweils gründlich unterarbeiten!
- 03** Eine Hälfte der Milch und eine Hälfte des Mehl/Backpulver zur Mischung geben, kurz unterarbeiten, dann die jeweils anderen Hälfte dazu.
- 04** Den Teig in Förmchen 3/4 voll machen & bei 170°C Umluft backen – für ca. 14 Minuten oder bis sie goldig sind.



- 05** Die Muffins können in der Form auskühlen oder gestürzt werden um schneller auszukühlen.

