

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Red Velvet Cupcakes
mit Erdbeeren



Zutaten

Teig

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pr. Salz
1 P. Vanillezucker
2 Eier
200 g Mehl
10 g Kakao
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
50 ml Buttermilch
rote Lebensmittelfarbpaste

Frosting

250 g Mascarpone
200 g Sahne
4 TL San-Apart
2–3 EL Puderzucker
1 P. Vanillezucker

Dekoration

12 Erdbeeren mit Grün

 30 Min.  20 Min.  1 St.

1 Teig

Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben. Ein Muffin-Backblech mit Muffin-Papierformen verkleiden. Ofen auf 170° C Ober-Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker ca. 2 Min. cremig schlagen. Eier nacheinander zugeben und eine weitere Minute rühren. Mehl, Natron, Kakaopulver, Backpulver mischen und die Hälfte davon in den Teig rühren. Die Hälfte der Buttermilch einrühren. Anschließend das restliche Mehl, die Buttermilch und die rote Lebensmittelfarbe einrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Mit einem Eisportionierer den Teig in die Muffin-Förmchen füllen und ca. 20 Min. backen. Anschließend komplett erkalten lassen.

2 Frosting

Mascarpone kurz geschmeidig rühren. Sahne langsam zufügen und weiter rühren. Puderzucker, Vanillezucker und San-Apart hinzugeben und steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 12 mm) füllen und einen großen Hügel auf die Muffins spritzen. Erdbeeren waschen und trocknen. Jeweils eine Erdbeere mit Grün auf die Creme legen und leicht andrücken. Die Cupcakes mindestens 1 Stunde kühlen.



Hat Sie das Backfieber schon gepackt? Präsentieren Sie Ihr leckeres Kunstwerk auf unserer Facebook-Seite:
www.facebook.de/globus.de

#BMGSALLY



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

