Faschingsrezept Konfetti-Cupcakes mit Butter



> 30 Min. | Aufwändig | Vegetarisch

Zubereitung

1. Zuerst in einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen und kurz beiseitestellen.
2. In einer zweiten Rührschüssel weiche Butter schaumig schlagen, Zucker hinzufügen und nochmals verquirlen. Anschließend Eiweiß, Vanille-Aroma, Sauerrahm, die Mehlmischung aus Schritt 1 und Milch dazugeben. Wichtig hierbei wäre, zwischendurch die Masse immer mal wieder zu mixen.
3. Den zubereiteten Teig nun in sechs Förmchen verteilen und bei 180 °C für 20 Minuten in den Backofen geben.
4. Nachdem die Cupcakes gut ausgekühlt sind, schneiden wir mit einem Messer in der Mitte ein Loch heraus, befüllen dies mit Zuckerstreusel und setzen anschließend den Deckel wieder darauf.
5. Für das Topping vermengen wir weiche Butter, Puderzucker, Vanille-Aroma, Salz und Sahne miteinander. Danach spritzen wir das Topping mit einer Spritztülle auf die Cupcakes und verzieren diese zu guter Letzt noch mit hübschen Zuckerstreusel.

Zutaten



Für den Teig:

- 220g Mehl
- 3/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 115g GOLDSTEIG Butter
- 200g Zucker
- 3 Eiweiß
- 2 TL Vanille-Aroma
- 120g Sauerrahm
- 120 ml Milch

Für die Füllung:

- Zuckerstreusel

Für das Topping:

- 230g GOLDSTEIG Butter
- 480g Puderzucker
- 2 TL Vanille-Aroma
- 1/2 TL Salz
- 60 ml Sahne
- Zuckerstreusel