

Vanille-Frosting

12 Cupcakes



Zutaten

100 g weiche Butter, 70 g Puderzucker, 100 g Frischkäse,
1 Pck. Bourbon Vanillezucker

Utensilien

Rührschüssel, Sieb, Spritzbeutel, Handrührgerät, Schneebesen

Zubereitung

- 1 Weiche Butter mit dem Mixer kurz cremig schlagen.
- 2 Puderzucker sieben und unterrühren.
- 3 Vanillezucker und Frischkäse zu der Buttermischung geben und mit dem Schneebesen verrühren.
- 4 Frosting in einen Spritzbeutel füllen und ca. 12 Muffins damit verzieren. Achte darauf, dass die Muffins vorher gut abgekühlt sind! Sollten sie noch heiß sein, stelle das Frosting zwischendurch einfach nochmal in den Kühlschrank.



Tipp:

Ihr könnt das Frosting auch mit Lebensmittelfarbe einfärben und alle Arten von Streuseln benutzen.

