

# Red-Velvet-Cupcakes

## Du brauchst für 12 Portionen:

- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 15 g Kakao (ungesüßt)
- 1 TL Backpulver
- 160 g Butter
- 2 Eier Gr. M
- 1 TL Bourbon-Vanillearoma
- 140 g Zucker
- 240 ml Buttermilch
- Rote Lebensmittelpaste
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 25 g Puderzucker
- ½ TL Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Fondant Herzen Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschrot
- Richie's Bakery: Streudekor Batique Herzen Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Rot
- Richie's Bakery: Rollfondant rosa
- Holzstäbchen
- Royal Icing oder Lebensmittelkleber

## Los geht's:

1. Belge ein Muffinblech mit Papierbackförmchen und heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor.
2. Vermische das Mehl und die Speisestärke mit dem Backpulver und dem Kakao.
3. Verrühre die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillearoma. Danach gibst Du die Mehlmischung dazu und rührst nochmal alles gut durch.
4. Anschließend fügst Du die Buttermilch hinzu und färbst den Teig mit roter Lebensmittelpaste ein.
5. Den Teig füllst Du in die vorbereiteten Förmchen und backst alles ca. 25 Minuten, bis die Cupcakes durch sind. Dann lässt Du alles abkühlen.
6. Für das Topping verrührst Du den Frischkäse und den Puderzucker zu einer glatten Creme. Den Zitronenabrieb hebst Du unter.
7. Die Sahne schlägst Du mit dem Vanillezucker steif und hebst anschließend die Sahne unter die Frischkäsecreme. Die Creme füllst Du in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle und spritzt die Creme auf die Cupcakes.
8. Für die Verzierung steckst Du ein Holzstäbchen quer durch die Cupcakes. Die Enden kannst Du ein je nach Bedarf ein wenig kürzen. Klebe an ein Ende mit ein Fondant Herz mit einem Klecks Royal Icing oder mit Lebensmittelkleber. Den Fondant rollst Du ca. 3 mm dick aus und schneidest darauf Pfeilspitzen. Diese steckst Du an das andere Ende des Pfeils.
9. Zum Schluss verzierst Du die Cupcakes mit Fondant Herzen, Glitzer Cubies und mit Streudekor Herzen.