

Rezept

## Allround-Rührteig für Cupcakes

Ein Rezept von Allround-Rührteig für Cupcakes, am 21.06.2026

### Zutaten

<b>175 g</b> Mehl	<b>½ Pck.</b> Backpulver
Salz	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)
<b>2</b> Eier	<b>125 ml</b> Milch
<b>12</b> Papierförmchen	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen und in eine Schüssel sieben.
2. Butter, Zucker und Vanille in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen. Die Eier einzeln unterschlagen.
3. Die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch auf niedriger Stufe nur kurziterrühren. Dann die Mischung ca. 10 Sek. auf höchster Stufe durchrühren.
4. Den Teig zügig in die Mulden des Muffinblechs füllen. Besonders gleichmäßig und ziemlich kleckerfrei gelingt das mit einem Eiskugelformer.
5. Die Cupcakes im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Herausnehmen und in den Papierförmchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.