

Rezept

Allround-Rührteig für Cupcakes

Ein Rezept von Allround-Rührteig für Cupcakes, am 25.03.2023

Zutaten

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