Rezept

Frischkäsetopping

Ein Rezept von Frischkäsetopping, am 11.11.2026

Zutaten

- **120 g** Puderzucker
- ausgekratztes Mark von 1 - 2 Vanilleschoten (ersatzweise 1 - 2 TL Vanille-Extrakt)
- **120 g** weiche Butter
- **370 g** Doppelrahmfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Puderzucker sieben und mit der weichen Butter in eine Schüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. hell und cremig aufschlagen.

2. Das Vanillemark dazugeben und unterrühren. Auch für die Zugabe von anderen Aromen wie Zitrusschale oder Gewürze ist jetzt der richtige Zeitpunkt.

3. Den Frischkäse auf niedriger Stufe unter die Buttercreme rühren. Nur kurz rühren, sonst kann die Creme gerinnen. Nach Belieben färben.

4. Mit einem Teigschaber alle Zutaten, die an den Innenseiten der Schüssel kleben, nach unten schieben und noch einmal kurz unter die Creme rühren.

5. Einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) oben nach außen umstülpen, in ein hohes Gefäß stellen und die Creme einfüllen. Zugedeckt kühl stellen.