Rezept

Red Velvet Cupcakes

Ein Rezept von Red Velvet Cupcakes, am 04.07.2025

Zutaten

Für den Teig

- **125 g** weiche Butter
- **2** Eier (M)
- **2 EL** Kakaopulver
- **1 EL** Weißweinessig
- **240 g** Buttermilch
- **250 g** Zucker
- **300 g** Mehl
- Salz
- **1 TL** Natron
- rote Lebensmittelfarbe

Für das Frosting

- **150 g** weiche Butter
- **3 EL** Milch
- **480 g** Puderzucker

Außerdem

- **12** Muffin-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinform (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 21 g F, 5 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Papierförmchen auslegen. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann die Eier nacheinander gründlich unterrühren, bis eine luftige Masse entstanden ist.

2. Das Mehl mit Kakaopulver und ¼ TL Salz mischen. Essig und Natron verrühren. Die Hälfte der Mehlmischung unter den Teig rühren, dann die Hälfte der Buttermilch. Diesen Vorgang wiederholen. Mit der letzten Buttermilchportion auch die Essig-Natron-Mischung und so viel Lebensmittelfarbe unter den Teig rühren, dass dieser sich hellrot verfärbt. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und die Muffins im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Butter in Stücke schneiden und mit dem Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts langsam verrühren. Die Milch nach und nach zugeben und alles auf höchster Stufe zu einer fluffigen Masse schlagen. Das Frosting 30 Min. kalt stellen.

4. Die Creme entweder mit einem Messer oder einer kleinen Kuchenpalette oben auf die Muffins auftragen oder in eine Spritztülle mit Loch (1 cm Ø) füllen und in Kreisen zu einem Häubchen aufspritzen.