

Rezept

# Schmetterlings-Cupcakes

Ein Rezept von Schmetterlings-Cupcakes, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>150 ml</b> Milch
Salz	<b>125 g</b> Puderzucker
<b>1 EL</b> Zitronensaft	kleine Zuckerperlen
<b>150 g</b> Frischkäse (Doppelrahmstufe)	<b>75 g</b> Himbeer-Aufstrich
Butter für das Muffinblech	Mehl für das Muffinblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig rühren.
2. Die Eier nacheinander jeweils so lange unter die Butter-Zucker-Masse rühren, bis sich die Zutaten wieder verbunden haben.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Buttermasse geben und mit der Milch sowie 1 Prise Salz kurz unterrühren.
4. Das Muffinblech einfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig in die Mulden füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Cupcakes aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Für den Guss 75 g Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Den Guss in einen Spritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel geben.
7. Für die Schmetterlingsflügel von den Cupcakes jeweils vorsichtig einen Deckel abschneiden. Die Deckel halbieren.

8. Die Schmetterlingsflügel mit Zuckerguss und Zuckerperlen nach Belieben bunt verzieren. Den Zuckerguss trocknen lassen.

---

9. Für die Himbeercreme den Frischkäse mit 50 g Puderzucker cremig verrühren. Fruchtaufstrich dazugeben und unterrühren.

---

10. Die Frischkäsecreme mithilfe eines Eszlöffels oder eines Spritz- bzw. Gefrierbeutels auf den Cupcakes verteilen.

---

11. Die Deckelhälften mit den runden Seiten nach innen als Flügel hineinstecken. Cupcakes auf einer Kuchenplatte anrichten.