Rezept

White Chocolate Frosting

Ein Rezept von White Chocolate Frosting, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	weiße Schokolade
100 g	weiche Butter
1 Tropfen	Rumaroma (ersatzweise Bittermandelaroma)
300 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
2 Spritzer	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 18 g F, 2 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

---

2. Frischkäse in eine Schüssel geben und die abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade nach und nach mit den Schneebesen des Handrührgeräts unterrühren. Die Butter in Stücke schneiden und ebenfalls gründlich unterrühren. Das Frosting mit Zitronensaft und Rumaroma abschmecken und 30 Min. kalt stellen. Es passt perfekt zu Schokoladen-, Vanille- und Red-Velvet-Muffins.