# Icing Rezepte

Für 12 muffins

## Schoko Icing

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade

200 g Frischkäse

125 g Butter, weich

80 g Puderzucker

Rezept:

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und in einer Metallschüssel unter Rühren über dem heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Frischkäse gut abtropfen lassen. In eine Schüssel gebe und mit der flüssigen Schokolade, Butter sowie Puderzucker unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes (Schneebesen) 2-3 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

Schokoladen-Frosting nach Belieben in einen Spritzbeutel füllen und auf Gebäck auftragen.

Quelle:

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/schokoladen-frosting.jsp>

## Zitronen Icing:

Zutaten:

50 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 TL Zitronenschale

2 TL Zitronensaft

250 g Mascarpone

1 Zitrone für die Deko

Rezept:

Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker, der Zitronenschale und dem Zitronensaft mehrere Minuten hell-cremig aufschlagen. Mascarpone mit einem Schneebesen leicht durchmischen (nur kurz, sonst wird die Mascarpone zu flüssig). Mascarpone unter die Butter-Mischung heben. Das Frosting in einen Spritzbeutel geben und ein Häubchen auf die Muffins spritzen.

Auf jeden Cupcake ein Stückchen der Zitrone stecken. Optional kann noch etwas Schale der Zitrone gerieben und über die Cupcakes gestreut werden. Zum Schluss die Zitrone in Scheiben schneiden und die Scheiben jeweils vierteln.

Quelle:

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/zitronencupcakes-erfrischend-und-saftig>

## Vanille Icing:

Zutaten:

100 g Butter, weiche

100 g Puderzucker

100 g Frischkäse (vorzugsweise Philadelphia)

1 TL Vanillepaste (alternativ 1 Vanilleschote)

Rezept:

Weiche Butter mit Handrührer kurz cremig schlagen, Puderzucker unterrühren; dann Frischkäse und Vanillepaste mit Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.

Reicht für etwa 12 Cupcakes.

Die Vanillepaste verleiht dem Frosting einen intensiven Vanillegeschmack, mehr noch als Vanilleextrakt oder -zucker. Evtl. alternativ auf eine Vanilleschote zurückgreifen.

Quelle:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1709661279806739/Vanille-Frischkaese-Frosting.html>

## Erdbeer Icing

Zutaten:

200 g Erdbeeren

250 g weiche Butter

250 g Puderzucker

Rezept:

Währenddessen für das Frosting Erdbeeren waschen, putzen, evtl. etwas zerkleinern. Dann die Erdbeeren pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Die Butter ca. 5 Min. lang aufschlagen, bis sie hell-cremig ist. Den Puderzucker sieben und Löffel für Löffel unter die cremige Buttermasse schlagen.

Erdbeerpüree nach und nach unter die Buttercreme schlagen, bis die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht ist. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen und von innen nach außen auf die Muffins spritzen. Dabei nach oben hin immer schmaler werden. Vor dem Servieren mit einer halben oder ganzen Erdbeere verzieren.

Quelle:

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/erdbeer-cupcakes-einfaches-rezept-mit-fruchtigem-topping>