

## Grundrezept

3 Eier  
2 ½ dl Zucker  
1 TL Vanillezucker  
100 g Butter  
1 dl Milch  
3 ½ dl Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Schale & Saft von 1 Zitrone  
3 dl frische (oder tiefgekühlte) Himbeeren

1. Ofen auf 175°C erwärmen.
2. Eier, Zucker, und Vanillezucker hell und schaumig rühren.
3. Butter schmelzen, Milch dazu giessen und unter die Eiermasse rühren.
4. Mehl, Backpulver und Salz mischen und vorsichtig unter den Teig heben.
5. Geriebene Schale und Saft der Zitrone untermischen.
6. Himbeeren untermischen.
7. Papierformen in Muffinsblech platzieren und die Formen zu 2/3 mit Teig füllen.
8. In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.



## Frosting

60 g weiche Butter  
5 dl Puderzucker  
1 TL Vanillezucker  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
100 g Philadelphia  
evtl. Lebensmittelfarbe  
Streusel oder Blümchen zum Garnieren

1. Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Philadelphia cremig rühren.
2. Das Frosting nach Belieben mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben.
3. Das Frosting über die Cupcakes verteilen und mit Streusel oder Blümchen garnieren.