Grundrezept

3 Eier

2 1/2 dl Zucker

1 TL Vanillezucker

100 g Butter

1 dl Milch

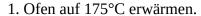
3 ½ dl Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Schale & Saft von 1 Zitrone

3 dl frische (oder tiefgekühlte) Himbeeren



- 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.

