



## RED VELVET CUPCAKES MIT FRISCHKÄSETOPPING

### Für ca. 15 Muffins:

60 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 TL Vanillepulver oder das Mark 1 Vanilleschote  
120 ml Öl  
½ TL Essig  
Rote Lebensmittelfarbe, Pulver- oder Gel  
2 Eier Größe L oder 3 Eier Größe M, getrennt  
160 g glattes Mehl  
32 g Speisestärke  
4 TL Kakaopulver, ungesüßt  
½ TL Natron/Backsoda  
¼ TL Salz  
120 ml Buttermilch

### Frischkäsetopping:

160 g Butter, Zimmertemperatur, in Würfel geschnitten  
160 g Puderzucker  
200 g Frischkäse (normal, nicht fettreduziert)  
1 TL Vanillepulver oder das Mark 1 Vanilleschote

### Zubereitung:

- Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen belegen. Da das Rezept mehr als 12 Muffins ergibt, ist es gut wenn ihr noch ein paar Silikonförmchen zur Hand habt oder ihr backt die übriggebliebenen 3-4 Stück noch einmal extra in der Muffinform.
- Schlagen das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifen Schnee und gebt es auf die Seite.
- Siebt und verrührt alle trockenen Zutaten (Mehl, Speisestärke, Kakao, Natron, Salz).
- Schlagen die zimmerwarme Butter cremig und fügt portionsweise den Zucker mit dem Vanillepulver hinzu. Fügt das Öl hinzu und rührt etwa 2 min weiter.
- Es folgen die Eigelbe, der Essig und die Lebensmittelfarbe, etwa 2 TL je nach Stärke der Farbe. Wenn eure Farbe sehr intensiv sein soll, lasst das Kakopulver im Rezept weg und ersetzt es durch die gleiche Menge Mehl.
- Fügt abwechselnd die trockenen Zutaten und die Buttermilch unter Rühren hinzu. Rührt nur solange bis alles miteinander verbunden ist. Hebt schließlich den Eischnee unter.
- Verteilt den Teig auf die Förmchen, füllt sie etwa bis zur Hälfte, da sie noch aufgehen.
- Backt sie 25-30 min – Stäbchenprobe nicht vergessen. Achtet darauf, dass ihr sie nicht überbackt, da sie sonst austrocknen. Lasst sie in der Form auskühlen.

### Topping:

- Gebt die Butter in die Schüssel, in der ihr alles zusammenrühren wollt. Mixt die Butter für mindestens 3-4 Minuten. Sie wird mit der Zeit heller und luftiger. Kratzt zwischendurch Butter vom Rand und vom Schüsselboden, damit sie überall die gleiche Konsistenz bekommt. Gebt nach und nach den Puderzucker mit der Vanille/Pulver dazu und rührt weiter auf höchster Stufe. Es dauert ein paar min bis alles verbunden und cremig ist.
- Fügt den Frischkäse löffelweise hinzu und mixt das Ganze 1-2 min. Nach Belieben kann die Creme eingefärbt oder durch Zugabe von Fruchtjoghurt/Marmelade geschmacklich aufgepeppt werden.

**Tips:** Sowohl das Topping als auch die Muffins könnt ihr einen Tag vorher zubereiten. Die Muffins mit Alufolie oder Frischhaltefolie abdecken, die Creme im Kühlschrank aufbewahren. Die Muffins könnt ihr einfrieren. Dekoriert die Cupcakes am besten erst vorm Servieren.





## RED VELVET CUPCAKES S KREMOM OD SVJEŽEG SIRA

### Za ca. 15 mafina:

60 g maslaca na sobnoj temp.

200 g šećera

1 kašičica vanilije u prahu ili sjemenke 1 mahune vanilije

120 ml ulja

½ kašičice sirćeta

crvena jestiva boja, gel ili prah

2 jaja vel. L ili 3 jaja vel. M, podijeljena na žumanjke i bjelanke, na sobnoj temp.

160 g glatkog brašna

32 g gustina/škroba

4 kašičice kakaa u prahu/gorkog

½ kašičice sode bikarbone

¼ kašičice soli

120 ml kiselog mlijeka



### Krema od krem sira/svježeg sira:

160 g maslaca na sobnoj temp., narezan na kockice

160 g šećera u prahu

200 g krem sira/svježeg sira, najbolje punomasni

1 kašičica vanilije u prahu ili sjemenke 1 mahune vanilije

### Priprema:

- Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. U kalup za mafine poredajte 12 papirnih korpica. Pošto je recept predviđen za oko 15 mafina, dobro je ako imate još 3-4 silikonska kalupa u rezervi a možete i preostale mafine u drugoj turi u kalupu za mafine peći.
- Bjelanke skupa s trunčićem soli istucite u čvrsti snijeg i stavite na stranu.
- Prosijte i sjedinite sve suhe sastojke (brašno, gustin, kakao, so, soda).
- U posebnoj zdjeli kremasto umutite maslac, dok ne poprimi svjetložutu boju. Postepeno dodajte šećer i vaniliju u prahu/sjemenke. Dodajte ulje i nastavite da mutite još jedno 2 min.
- Slijede žumanci, sirće i jestiva boja (otprilike 2 kašičice) zavisno od jačine boje. Ukoliko želite intenzivnu boju, izostavite kakao i zamijenite ga s istom količinom brašna.
- Naizmjenično dodajte suhe sastojke i kiselo mlijeko. Mutite samo onoliko koliko je potrebno da se svi sastojci sjedine. Ručno umiješajte snijeg od bjelanaca.
- Podijelite tijesto na papirne korpice, napunite ih do polovine jer će prilično narasti.
- Pecite mafine 25-30 min. Provjerite dali su gotovi pomoću čačkalice. Pazite da ih ne prepečete, da vam se ne isuše. Ostavite ih u kalupu da se ohlade.

### Krema:

- Stavite maslac u veću zdjelu i mutite ga jedno 3-4 min dok ne postane kremast i svjetložut. Skidajte maslac uvijek sa strane zdjele i sa dna kako bi se sav umutio.
- Postepeno dodajte šećer u prahu i vaniliju i nastavite da mutite na najjačoj brzini. To traje nekoliko min da se sve lijepo sjedini i postane kremasto.
- Dodajte i svježi sir i mutite 1-2 min. Po želji možete kremu obojiti ili dodatkom voćnog pirea ili marmelade ukus pojačati.

**Savjet:** Kremu i mafine možete i dan prije pripremiti. Mafine držite na sobnoj temp., pokrivene aluminijskom ili prozirnom folijom a kremu u frižideru. Savjetujem vas da mafine s kremom tek ukasite kad vam zatrebaju kako se nebi isušili. Mafine možete i zamrznuti.