

X-MAS MINI RED VELVET CUPCAKES / INTERSPAR #71



- ANZEIGE -

Diese süßen Mini Cupcakes sind das perfekte Dessert zur Weihnachtszeit. Egal ob auf dem Plätzchenteller oder dem Buffet bei der Weihnachtsfeier, die kleinen Red Velvet Muffins mit Quarkcreme sehen richtig hübsch aus. Red Velvet ist klassisch ein schokoladiger Teig, der mit etwas Essig versetzt wird, der Kakao reagiert damit und so entsteht die rote Farbe. Ich habe statt Essig Buttermilch verwendet und die Farbe durch rote Lebensmittelfarbe noch intensiviert. Für die Dekoration könnt ihr Kokosraspeln, Schokostreusel oder weihnachtliche Zuckerstreusel verwenden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege eine Mini-Muffinform mit Papierförmchen.

MUFFINS

Verrühre das Ei mit dem Vanilleextrakt, Sonnenblumenöl und der Buttermilch. Mische die trockenen Zutaten und gib sie zu den flüssigen Zutaten. Färbe den Teig nach Belieben mit Lebensmittelfarbe ein. Verteile den Teig mit einem kleinen Portionierer in den Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie in der Form vollständig abkühlen.

CREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen kleinen Spritzbeutel mit Mini-Sterntülle.

CUPCAKES

Setze die Muffins auf eine Servierplatte. Spritze die Creme dekorativ darauf und streue die Zuckerstreusel darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

MUFFINS:

- 1 Ei
- ½ TL Vanilleextrakt
- 75 g Sonnenblumenöl
- 75 g Buttermilch
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 100 g Mehl
- 20 g Kakao
- ½ TL Backpulver
- 1 g Lebensmittelfarbpaste (rot)

CREME:

- 250 g Quark
- 30 g Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 g Sahne
- 4.5 TL San-apart

DEKORATION:

- 2 EL Zuckerstreusel (Weihnachten)