

Himbeer-Vanille Cupcakes

von Sofie Keller

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Ingwer, Zimt, Muskatnuss

563 g Mehl	
11.3 g Backpulver	
135 g Rohrzucker	
15 g Ingwer	fein gerieben
1.5 g Koriander	gemahlen
1.5 TL Nelkenpulver	+ Piment
165 g Zucker	Mit Mehl, Backpulver, Rohrzucker und Gewürzen mischen.
3.0 Stück Eier	
1.5 Stück Vanillezucker (8g)	
1.88 dl Vollrahm	Buttermilch
188 Liter Öl	Alles hinzufügen.
375 g Himbeeren	
300 g Schokolade	gehackt Mit den Himbeeren unter den Teig heben. In die Formen geben und im vorgeheizten Ofen (180°C) für ca. 30 min backen.
339 g Butter	weich
810 g Puderzucker	
9 cl Rahm	
1.5 Stück Vanillezucker (8g)	+ Lebensmittelfarben Mit Butter, Puderzucker und Rahm mischen. Auf die ausgekühlten Muffins auftragen.