



# Cupcake-Wölkchen

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	2 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Frischkäse, natur	150 g
Puderzucker	100 g
Mini-Marshmallows	45 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen weiche Butter, Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Prise Salz ca. 5 Min. luftig aufschlagen. Eier einzeln aufschlagen und nacheinander mit dem Teig vermengen. Mehl und Backpulver zu den anderen Zutaten in die Schüssel sieben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Ein Muffinblech fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins aus dem Ofen nehmen, gegebenenfalls aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Frischkäse mit 1 Päckchen Vanillinzucker in einer weiteren Schüssel mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen luftig aufschlagen. Puderzucker sieben und nach und nach zum Frischkäse geben. Frischkäsecreme nach Belieben mit einem Löffel oder mit einem Spritzbeutel und Tülle auf den Cupcakes verteilen und mit Mini-Marshmallows verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	281 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g