

REZEPT CUPCAKES «glutenfrei»

ZUTATEN (FÜR 12-15 STÜCKE)

CUPCAKES – BISKUIT

250g Butter weich
250g Zucker
4 St. Eier (mittel)
230g Reismehl
50g Kakao



- Butter & Zucker schaumig rühren
- 2 Eier beigen und weiterrühren, 125g Mehl begeben - rühren
- 2 Eier dazu geben und die Masse luftig rühren, restliche Mehl begeben und die Masse beliebig aromatisieren
- In Papierförmchen dressieren
- Bei 185°C ca. 15-20 min backen

NICE TO KNOW

Für Nuss-Mandeln oder Schoko-Cakes kann 50g vom Mehl mit dem jeweiligen ersetzt werden
Aromen können nach Wunsch beigegeben werden.
Nicht mehr als 4-6 EL Flüssigkeit – ausser sie werden 1:1 mit Trockenware wie Mandeln, Mehl etc. ergänzt

TOPPING

250g Butter weich
125g Puderzucker
300g Philadelphia kalt

- Butter weiche & Puderzucker schaumig rühren
- ½ Philadelphia begeben und nur kurz unterrühren
- Die ander ½ Philadelphia begeben und nochmals kurz unterrühren
- Beliebige aromatisieren – ACHTUNG: nicht zu viel Flüssigkeit
- Auf das gebackene Biskuit dressieren