



Cupcakes mit Biscoff®-Creme

8 Schritten

Fluffige Cupcakes, verfeinert mit cremiger Biscoff®-Creme, die den unverwechselbaren Geschmack zum Genusserlebnis machen.

Zutaten

Teig

160 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
60 g selbsttreibendes Mehl
(Weizenmehl vermischt mit
Backpulver)
1 EL Milch

Biscoff®-Cremehaube

200 g Biscoff Creme
200 g Frischkäse
40 g Schlagobers 40 % Fett

Topping

1 EL Biscoff Keksbrösel

Zubereitung

- 1 Zuerst die Cupcakes zubereiten. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
- 2 Eine Küchenmaschine mit Schneebesenauflauf verwenden. Butter und Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit cremig schlagen.
- 3 Das Ei hinzugeben und die Masse gründlich verrühren. Das Mehl nach und nach dazugeben und weiterverrühren, bis es vollständig eingearbeitet ist.
- 4 Zum Schluss die Milch hinzugeben und die Mischung eine weitere Minute bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis sie schön luftig ist.
- 5 Sechs Papierförmchen in ein Muffinblech setzen. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen – entweder mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel.
- 6 Die Cupcakes 20 Minuten im Ofen backen, anschließend vollständig auskühlen lassen.
- 7 Mit einem Löffel 200 g Biscoff Creme mit Frischkäse und Schlagobers verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit deiner Lieblingsdüse füllen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 8 Das Frosting auf die abgekühlten Cupcakes spritzen und mit zerbröselten Biscoff®-Kekschen dekorieren.