

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
1 EL Milch

Biscoff®-Cremehaube

200 g Biscoff®-Brotaufstrich
200 g Frischkäse
40 g Sahne 40 % Fett

Topping

1 EL Biscoff®-Keksstückchen

Zubereitung

1 Zuerst die Cupcakes zubereiten. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

2 Eine Ku?chenmaschine mit Schneebesenaufsatz verwenden. Butter und Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit cremig schlagen.

3 Das Ei hinzufu?gen und die Masse gru?ndlich verru?hren. Das Mehl nach und nach dazugeben und weiterru?hren, bis es vollständig eingearbeitet ist.

4 Zum Schluss die Milch hinzufu?gen 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 fu?llen – entweder mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel.

6 Die Cupcakes 20 Minuten im Ofen backen, anschließend vollständig ausku?hlen lassen.

7 Mit einem Löffel 200 g Biscoff®-Brotaufstrich mit Frischkäse und Sahne verru?hren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit deiner Lieblingsdüse füllend fu?r 30 Minuten in den Ku?hlschrank stellen.

8 Das Frosting auf die abgeku?hlten Cupcakes spritzen und mit zerbröselten Biscoff®-Keksen dekorieren.