Cupcakes mit Biscoff®-Creme

8 ??

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

Ingredients

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

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.