VANILLEKIPFERL-CUPCAKES MIT WINTERFROSTING

AUS UNSERER KOOPERATION MIT WIENER ZUCKER.



DAS BRAUCHST DU FÜR 12 CUPCAKES

70 g	zerbröselte ANKER Vanillekipferl
140 g	Butter, weich
90 g	Wiener Zucker Staubzucker
1	Pkg. Bourbon-Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
150 ml	Milch
1-2 TL	Vanilleextrakt
220 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
1	Prise Salz
Für das Frosting:	
90 g	Butter, weich
80 g	Wiener Zucker Puderzucker
200 g	Frischkäse
60 g	fein gemahlene ANKER Vanillekipferl
Für die Deko:	
12	Stück ANKER Vanillekipferl

SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Ofen auf **175 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanillekipferl zerbröseln, dabei ruhig ein paar gröbere Stücke lassen. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Eiern cremig rühren.

2. Milch und Vanilleextrakt die Butter-Ei-Masse einrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und unter die Masse heben. Der Teig soll leicht zähflüssig sein. Zum Schluss die zerbröselten Vanillekipferl unterheben.
3. Muffinförmchen ins Muffin-Blech setzen und mit dem Teig befüllen. Im Ofen ca. **20–22 Minuten** backen, bis die Cupcakes goldgelb sind. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen.
5. Das Frosting auf die abgekühlten Cupcakes spritzen oder mit einem Löffel locker verstreichen. Jeden Cupcake mit einem Vanillekipferl dekorieren.

TIPP

Etwas Zimt oder Orangenabrieb im Teig verleiht den Cupcakes eine extra weihnachtliche Note.