

# **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 Vanillekipfer
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.
- 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.