



Benötigte Zutaten

Teig	
110 g	Premium Teebutter (weich)
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
2 Stück	Eier
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
für die hellen Cupcakes	
75 ml	Lisa Vanillemilch
für die dunklen Cupcakes	
75 ml	Alex Schoko-Milch
2 EL	Kaffeepulver

Alex & Lisa Cupcakes

von Law of Baking

Anleitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
2. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker hellcremig rühren. Das kann 5-6 min. dauern.
3. Danach ein Ei nach dem anderen gut unterrühren. Das nächste erst hinzufügen, wenn sich das vorherige gut mit der Butter-Masse vermengt hat.
4. In der Zwischenzeit Mehl, Backpulver und Salz in einer weiteren Schüssel gut miteinander vermischen.
5. Diese Mischung zur restlichen Masse geben und nur kurz verrühren.
6. Den Teig in zwei Portionen teilen und einmal Lisa Vanille-Milch und beim anderen Alex Schoko-Milch gemeinsam mit dem Kakaopulver unterrühren.
7. Mit Hilfe von einem Eisportionierer oder zwei Esslöffeln den dunklen Teig auf die ersten 6 Förmchen verteilen und den hellen Teig auf die anderen 6 Förmchen.
8. Für 20 min. backen. Alternativ einen Zahnstocher in die Mitte des Cupcakes stechen und überprüfen, ob noch flüssiger Teig an diesem haftet. Auskühlen lassen.
9. Für das helle Topping: 250 ml Schlagobers gemeinsam mit einer Packung Sahnesteif, 3 EL Staubzucker und 3 EL Lisa Vanille-Milch aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und auf die dunklen Cupcakes dressieren.
10. Für das dunkle Topping: 250 ml Schlagobers gemeinsam mit einer Packung Sahnesteif, 3 EL Staubzucker, 3 EL Alex Schoko-Milch und Kakaopulver aufschlagen. Diese ebenfalls mit Hilfe eines Spritzbeckels auf den hellen Cupcakes verteilen.
11. Für 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.



Topping

500 ml **Premium Schlagobers**

2 Pkg. Sahnesteif

6 EL Staubzucker

3 EL **Lisa Vanillemilch**

3 EL **Alex Schoko-Milch**

2 EL Kakaopulver

Tipp: Man kann selbstverständlich nur Lisa oder Alex Cupcakes machen. Hierbei die jeweilige Menge der Milch verdoppeln und die andere natürlich weglassen. Ihr könnt eurer Kreativität hier freien Lauf lassen.



Ein Rezept von
lawofbaking.com