Zutatenliste für Bake ITT: Cupcake Variationen

Grundzutaten (für ca. 12 Muffins)
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 ml Buttermilch
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron

Variante A: Schoko
+ 30 g Kakaopulver (und ein Schuss Buttermilch)

Variante B: Zitrone
+ Saft einer Zitrone und Zitronenabrieb

Variante C: Straciatella
+ Schokostückchen/Schokotropfen

Optional:

Frosting
- 100 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 100 g Frischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zuckerguss
- 70 g Puderzucker
- 2 EL Wasser/Zitronensaft

Topping (zusätzlich zum Frosting)
- Erdbeeren/Himbeeren/Blaubeeren
- Schokostreusel/Zuckerstreusel
- etc.

Utensilien: Backofen, Muffinblech, Papierbackförmchen, mehrere Rührschüssel, Rührgerät
ggf. Zitronenpresse, Reibe, Spritzbeutel/Gefrierbeutel

Ingredients for Bake ITT: Cupcake Variations

Basic ingredients (für ca. 12 Muffins)
- 125 g butter (soft)
- 125 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- 2 eggs
- 200 ml buttermilk
- 200 g flour
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp baking soda

Variation A: Chocolate
+ 30 g cocoa powder (and a dash of buttermilk)

Variation B: Lemon
+ juice of one lemon and lemon zest

Variation C: Straciatella
+ chocolate chunks/chocolate drops

Optional:

Frosting
- 100 g butter
- 80 g powdered sugar
- 100 g cream cheese
- 1 packet vanilla sugar

Sugar icing
- 70 g powdered sugar
- 2 EL water/lemon juice

Topping (additionally to Frosting)
- strawberry/raspberry/blueberry
- chocolate sprinkles /sugar sprinkles
- etc.

Utensils: oven, muffin baking tray, paper baking cups, mixing bowls, hand mixer
as necessary citrus press, grater, piping bag/freeze bag