

CREAMCHEESE FROSTING

für ca 20 Cupcakes

Du musst das Rezept, die Temperaturen und Schritte genau befolgen!

Zutaten

225g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt

200g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

optional:

50g Backkakao

50g Früchtepüree

Achtung:

Creamcheese Frosting zeichnet sich dadurch aus, dass es sehr frisch ist durch den Frischkäse — Mascarpone oder Schmand sind kein Ersatz hierfür. Ihr solltet ebenfalls den fettesten Frischkäse nutzen, den ihr kriegen könnt und definitiv das Wasser aus dem Frischkäse wringen.

Die Puderzuckermenge wurde bereits reduziert und beträgt in amerikanischen Rezepten das dreifache. Eine weitere Reduzierung der Zuckermenge sorgt dafür, dass die Konsistenz verändert wird. Der Puderzucker saugt die Feuchtigkeit des Frischkäses auf und spielt eine wichtige Rolle.

Beim Hinzufügen von Früchtepüree sehr vorsichtig Löffel für Löffel vorgehen, und beobachten, was mit der Konsistenz des Frostings passiert.

Zubereitung

1. den kalten Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis alles der Flüssigkeit raus ist (ich wringe bis zu 5 min)
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
3. die Maschine stoppen und den ausgewrungenen Frischkäse dazugeben und mixen
4. den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind
5. Vanilleextrakt – kein Aroma – und Salz dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)
6. das Frosting nach dem Herstellen 60 min kalt stellen, denn es muss bei Verwendung gekühlt sein (kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden) – die Cupcakes sollten am besten beim Aufspritzen ebenfalls gekühlt sein
7. um ein Schokofrosting herzustellen, Backkakao dazugeben
8. um ein fruchtiges Frosting herzustellen Früchtepüree nach und nach mit einmischen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!