



## CREAMCHEESE FROSTING

für ca 20 Cupcakes

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

### Zutaten

125g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt

200g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

optional:

50g Backkakao

50g Früchtepüree

## Zubereitung

1. den kalten Frischkäse in ein Küchenhandtuch 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 30 min kalt stellen, denn es muss bei Verwendung gekühlt sein (kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden)
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!**