



SWISS MERINGUE FROSTING

für ca 20 Cupcakes

Zutaten

5 große Bio-Eiweiß

180g Zucker

Prise Salz

460g Butter

1 TL Vanilleextrakt

optional:

50g Backkakao

50g Früchtepüree

Zubereitung

1. das Eiweiß in eine Metallschüssel mit Zucker und Salz geben und über ein Wasserbad stellen
2. die Mixtur mit einem Schneebesen über dem kochenden Wasser aufschlagen bis weder die Textur des Zuckers, noch des Salzes zu sehen ist und eine homogene Masse entstanden ist
3. diese in die Schüssel eurer Küchenmaschine geben (Achtung! Wenn es sich um eine Glasschüssel handelt, muss die Masse erst zum abkühlen etwas stehen) und richtig schön aufschlagen für circa 3-4 min
4. an der Schüssel fühlen, ob die Mischung vollständig ausgekühlt ist nach dem Schlagen
5. den Schneebesenaufsatz wechseln zum Rühraufsatz damit ihr es nicht kaputt schlagt und dann die zimmerwarme Butter in Stücken nach und nach einmischen
6. um ein Schokofrosting herzustellen, Backkakao dazugeben
7. um ein fruchtiges Frosting herzustellen Fruchtepüree 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!