



# CUPCAKES

Von **MARKUS FUETER** (Text und Foto)

**A**m Samstag waren wir zu Besuch bei Freunden. Lilian, die Gastgeberin, kocht und backt sehr exquisit und vorzüglich. Diesmal überraschte sie uns zum Zvieri mit köstlichen Vanille-Cupcakes und einer hervorragenden Früchte-tee-mischung. Rafael, unser Schleckmaul, war hin und weg von diesen leckeren kleinen Kunstwerken. Während einem ruhigen Moment erfragte er, ganz für sich alleine, das Rezept. Die Bäckermeisterin, gerührt von seinem Interesse, händigte ihm das Rezept voller Stolz aus.

Ein paar Tage später, zuhause im Esszimmer, sagte Rafael spontan: «Es ist jetzt Zeit, ein weiteres Rezept für das Grosselternmagazin zu kreieren.» Natürlich hatte er recht. Deshalb fragte ich ihn, ob er auch eine Idee liefern könnte. Wie aus der Pistole geschossen antwortete Rafael: «Die Cupcakes von Lilian!» Das war eine Ansage! Meinen kleinen Chefkoch Rafael und seine Assistentin Anaïs verlor ich auf halber Strecke. Sie mussten sich etwas gar arg

der Teigmasse und der Glasur widmen, die grossen Schleckmäuler. Für mein Durchhaltevermögen wurde ich von den leuchtenden Kinderaugen und dem genussvollen Gekicher beim Naschen entschädigt. Nachdem wir das Chaos in der Küche aufgeräumt hatten und die Cupcakes fertig gebacken und etwas abgekühlt waren, durften die Kinder die Törtchen farbenprächtigt und fantasievoll dekorieren.

## DAS BRAUCHT'S FÜR 12 STÜCK

- 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen
- 12 Papierbackformen für die Vertiefungen
- 1 Spritzsack mit grosser, gezackter Tülle

## TEIG

- 120 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1½ TL Vanillezucker
- ein paar Tropfen Vanillearoma
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 0,75 dl Milch
- 1 Prise Salz

## FROSTING (VANILLE-BUTTERCREME)

- 200 g Frischkäse
- 60 g weiche Butter
- 160 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 Tropfen Lebensmittelfarbe

## ZUBEREITUNG

**Teig:** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanille und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mehl und Backpulver mischen, sieben. Abwechslungsweise mit der Milch unter die cremige Masse rühren. Die vorbereiteten Vertiefungen zu zwei Dritteln gleichmässig mit Teig füllen. In der Mitte des auf 175°C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Muffins 10 Minuten in der Form lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**Frosting:** Die Butter und den Frischkäse in einer Rührschüssel cremig rühren. Jetzt den Puderzucker nach und nach unter die Masse rühren. Dann nur noch den Vanilleextrakt und die Lebensmittelfarbe hinzufügen, umrühren und das fertige Frischkäse-Frosting mit dem Spritzsack von aussen nach innen auf den ausgekühlten Cupcakes verteilen.

Alles eine halbe Stunde kühl stellen und danach garnieren.

Backen mit Kindern macht immer Freude.  
En Guete! ●



Markus Fueter ist gelernter Koch und kocht mit seinen Liebsten für seine Liebsten. Die hier von ihm vorgestellten Rezepte haben zumeist seine Grossmutter und seine Mutter an ihn weitergegeben.