

Grundrezept für Cupcakes (häufig einfach Fairy Cake genannt)

Grundrezept für 12 Cupcakes (meistens genau 1 Muffin-Blech) mit Butter.

Zutaten:

175 g Mehl

2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

3 Eier, Größe M

100-150 g Zucker (je nachdem, wie süß das Topping werden soll kann man dann den Zuckeranteil reduzieren; ich benutze immer 100g Zucker, weil ich es auch so süß genug finde, aber viele andere finden sie manchmal nicht süß genug)

1 Pck. Vanillinzucker

150 g weiche Butter/Margarine (ich benutze Margarine nie wegen der [Transfette](#))

Equipment:

Küchenwaage

Messlöffel

Muffinblech mit 12 Kühlen

Evtl. Papierförmchen

Sieb

Rührschüssel

Handrührgerät mit Rühraufsatz (nur für die Butter-Version nötig)

2 Esslöffel zum Einfüllen des Teiges in die Form

Variationsmöglichkeiten

Für eine Version mit echter Vanille:

Einfach das Vanillinzucker durch das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote ersetzen.

Für Zitronen-Cupcakes:

Geriebene Schale einer Zitrone mit dem Mehl in den Teig geben.

Für Orangen-Cupcakes:

Geriebene Schale einer Orange mit dem Mehl in den Teig geben.

Für Schokoladen-Cupcakes:

40 g des Mehls durch Kakaopulver (aber nicht durch das gesüßte Trinkkakaopulver) ersetzen. Es können noch Schokostückchen untergerührt werden.

1. Falls der Backofen vorgeheizt werden soll, auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ich empfehle, Cupcakes bei Ober-/Unterhitze statt Heißluft zu backen, weil die Cupcakes vor dem Heißluftgebläse häufig windschief werden. Wenn es aber doch Heißluft sein soll, dann auf 155°C stellen.
2. Die Vertiefungen der Muffinform bzw. die Förmchen mit Butter/Margarine/Öl einfetten und evtl. noch mit Mehl bestäuben (nicht möglich, wenn mit Öl eingefettet) oder alternativ mit Papierförmchen auslegen. Silikonformen müssen nicht eingefettet werden, sollten aber immer auf einem Backblech in den Ofen geschoben werden, weil sie sonst zu viel "wabbeln".
3. Weiche Butter/Margarine in die Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät erst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe schaumig schlagen.
4. Den Zucker und den Vanillinzucker dazu geben und 1/2 Minute verrühren.
5. Die Eier einzeln nach und nach dazu geben und dazwischen 1/2 Minute rühren.

6. Nun das Mehl mit dem Backpulver dazu sieben, das Salz dazu geben und nur kurz auf niedriger bis mittlerer Stufe verrühren.
7. Nun mit 2 Esslöffeln den Teig gleichmäßig in die Förmchen geben. Die Förmchen sollten dabei höchstens zur Hälfte gefüllt werden.
8. In den Backofen auf die mittlere Schiene schieben und ca. 15-20 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Stäbchenprobe machen. Dazu z.B. einen Zahnstocher mittig in einen Muffin stechen. Wenn beim rausziehen nicht dranhängt, dann sind die Muffins fertig. Muffins nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nährwerte pro Cupcake:*

204 kcal, 3.5 g Eiweiß, 19.9 g Kohlenhydrate - davon 9.1 g Zucker, 12.3 g Fett - davon 7.6 g gesättigt, 0.2 g Natrium

* Diese Angaben gelten für meine Version mit 100 g Zucker.