

Vanille-Frischkäse-Frosting für Cupcake



Zutaten

Portionen: 12

- 100 g Butter, zimmerwarm
- 100 g Puderzucker
- 100 g Frischkäse
- Vanillepaste

Zubereitung

- Für das Vanille-Frischkäse-Frosting die zimmerwarme Butter mit dem Mixer cremig rühren. Puderzucker unterrühren.
- Den Frischkäse und die Vanillepaste mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.
- Die Vanillepaste verleiht dem Frosting einen intensiven Vanillegeschmack.
- Das Vanille-Frischkäse-Frosting reicht für 12 Cupcakes.