

Lavendel Cupcakes

Zutaten:

125g weiche Butter
50g Rohrzucker
50g Agavendicksaft
1 Prise Salz
2 Eier
1.5dl Milch
180g Mehl
1 TL Backpulver
1.5 TL Lavendelblüten
1-2 Messerspitzen Tonkabohnen gemahlen
200g Philadelphia
100g Puderzucker
50g weiche Butter
Violette Lebensmittelfarbe z. B. Eat a Rainbow

Vorgehen:

1. Rührteig:
Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Agavendicksaft und Salz daruntererrühren. Eier begeben, weitererrühren, bis die Masse heller ist. Milch daruntererrühren.
2. Mehl, Backpulver, Lavendel und Tonkabohne mischen, unter die Masse mischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
3. Backen: ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cupcakes herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
4. Philadelphia und alle weiteren Zutaten gut verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben, ca. 15 Minuten kühl stellen. Masse auf die Cupcakes spritzen.
5. Geniessen

Quelle: Eliane Hofer, Drogerie Rütimann

