

# Cupcakes mit Biscoff® Creme

Lotus  
Biscoff®





# Cupcakes mit Biscoff® Creme



**Portionen:** 6 Cupcakes

## Zutaten:

### Teig

- 160g Butter
- 60g Zucker
- 1 Ei
- 60g selbsttreibendes Mehl
- 1 EL Milch

### Biscoff® Cremehaube

- 200g Biscoff® Brotaufstrich
- 200g Frischkäse
- 40g Sahne 40% Fett

### Topping

- 1 EL Biscoff® Keksstückchen



## Zubereitung:

1. Zuerst die Cupcakes zubereiten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Eine Küchenmaschine mit Schneebesenauflauf verwenden. Butter und Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit cremig schlagen.
3. Das Ei hinzufügen und die Masse gründlich verrühren. Das Mehl nach und nach dazugeben unditerrühren, bis es vollständig eingearbeitet ist.
4. Zum Schluss die Milch hinzufügen und die Mischung eine weitere Minute bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis sie schön luftig ist.
5. Sechs Papierförmchen in ein Muffinblech setzen. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen – entweder mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel.
6. Die Cupcakes 20 Minuten im Ofen backen, anschließend vollständig auskühlen lassen.
7. Mit einem Löffel 200g Biscoff® Brotaufstrich mit Frischkäse und Sahne verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit deiner Lieblingsdüse füllen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Das Frosting auf die abgekühlten Cupcakes spritzen und mit zerbröselten Biscoff®-Keksstücken dekorieren.

