

Rezept Frischkäse Frosting

Ein Grundrezept für ein Frischkäse-Frosting. Sehr lecker für Cupcakes, Torten und Brownies.

Zutaten:

100 g Butter (zimmerwarm)

300 g Puderzucker

20 ml Vollrahm (nach Bedarf)

200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)

Zubereitung:

- 1. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Mixer hell und cremig rühren, mindestens 1 Minute. 200 g Puderzucker begeben und 2 weitere Minuten rühren. Die Farbe soll noch heller werden.*
- 2. Jetzt den restlichen Puderzucker begeben und weiterrühren. (Wird die Masse zu trocken, etwas Vollrahm hinzufügen)*
- 3. Den kalten Frischkäse stückchenweise begeben. Hierbei den Mixer auf mittlere Stufe stellen und den Frischkäse langsam einrühren.*
- 4. Danach die Masse vor dem Gebrauch ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.*
- 5. Jetzt die Masse je nach Wunsch in einen Spritzbeutel geben und die Muffins, Cupcakes, Torten etc. damit verzieren.*