



# DEUTSCHLAND CUPCAKES

Tipp  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

## mit B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen

### Für 8 Cupcakes:

8 B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen

### Für das Frosting:

200 g Puderzucker  
200 g weiche Butter (Alternativ: weiche vegane Butter)  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
(Alternativ: veganer Frischkäse)  
Lebensmittelfarbe (schwarz, rot, gelb)



einfach



Gesamtzeit: 1 Stunde

## ZUBEREITUNG

1. Puderzucker durch ein Sieb streichen.
2. Zum Puderzucker weiche Butter und Frischkäse oder die Alternativen geben. Mit einem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Anschließend die Masse in 3 gleiche Portionen aufteilen und in der gewünschten Farbe (in diesem Fall Schwarz, Rot, „Gold“) einfärben. Das eingefärbte Frosting für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit es etwas fester wird und sich später besser auf die Schwarz-Weiß Kuchen aufbringen lässt.
4. Frosting in eine Dekorspritze oder einen Spritzbeutel füllen und die Schwarz-Weiß Kuchen damit wie eine Flagge dekorieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mehr Informationen unter:  
[www.boecker-bpure.de](http://www.boecker-bpure.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

