

Red Velvet Cupcakes zuckerfrei



45 min. 224 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Muffinformen auf ein Backblech geben.
3. Weissmehl, Backpulver, Vanille und Kakaopulver vermengen. Buttermilch und rote Lebensmittelfarbe in einer kleinen Schüssel vermischen.
4. Butter schmelzen und mit den Eiern und **SteviaSweet Crystal** schaumig schlagen.
5. Abwechselnd Mehlmischung (durch ein Sieb) und Buttermilch zum Eierschaum geben.
6. Zwischendurch umrühren. Weissweinessig und Natron mischen, schnell verrühren und zum Teig dazugeben.
7. Den Teig gleichmässig verrühren und in die Muffinformen geben.
8. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
9. Glasur vorbereiten. **SteviaSweet Crystal** und Vanille zum Philadelphia-Frischkäse dazugeben.
10. Mit dem Handmixer gleichmässig verrühren.
11. Schlagrahm in kleinen Portionen hinzugeben. Dabei die ganze Zeit weiter rühren, bis die Mischung gleichmässig und locker aufgeschlagen ist.
12. Die Glasur über die Cupcakes geben und servieren.

Zutaten für 10 Portionen

75 g	Butter
2	Eier
75 g	SteviaSweet Crystal
130 g	Weissmehl
1/2 TL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver
1/2 TL	gemahlene Vanille
100 ml	Buttermilch
1 EL	rote Lebensmittelfarbe (z. B. Dr. Oetker)
1/2 TL	Weissweinessig
1/2 TL	Natron

Glasur

200 g	Philadelphia-Frischkäse
50 g	SteviaSweet Crystal
1/2 TL	gemahlene Vanille
100 ml	Schlagrahm

Nährwerte pro Portion

224	kcal
940	kJ
5	Protein in g
11	Kohlenhydrate in g
18	Fett in g