

# Red Velvet Cupcakes

Roter Samt - er ist weich, königlich und exklusiv. Genau so schmecken diese leuchtend roten Cupcakes und Ihre Beschenkten werden sich nach dem ersten Bissen auch so fühlen.

## Zutaten (12 Cupcakes):

6 TL	Butter (oder Rapsöl)	245 g	glutenfreies Mehl
2 TL	Kakaopulver	140 g	Zucker
1 TL	Vanillearoma	2	große Eier
1 TL	Apfelessig	1	Tasse Milch
3/4 TL	Backpulver		rote Lebensmittelfarbe
3/4 TL	Salz		

**1** Den Backofen auf 165°C vorheizen und eine 12er Muffin-Form gut einfetten.

**2** In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Salz, dem Backpulver, dem Kakaopulver und dem Zucker gut vermischen.

**3** Danach Butter, Eier, Vanillearoma, Essig und 2-3 Tropfen von der Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles wieder gründlich verrühren. Es entsteht ein klumpiger Teig.

**4** Die Milch hinzugeben, verrühren und je nach Bedarf so viel Lebensmittelfarbe einrühren bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

**5** Den Teig in die Muffinform füllen und für ca. 25 Minuten backen. Die Cupcakes komplett auskühlen lassen vor dem Frosting. (Dieses ist Geschmackssache. Hier wurde es mit Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft zubereitet.)

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf [www.erlebnisgeschenke.de](http://www.erlebnisgeschenke.de) hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

## Blogautor: Katie von [gluten-frei.net](http://gluten-frei.net)

Wer einfallsreiche Rezepte für Gluten-Allergiker sucht ist auf Katies Blog genau richtig. Außerdem gibt sie hilfreiche Tipps zum glutenfreien Einkaufen und Reisen.



# Verpackungsidee

## Cupcakebox

### Materialien:

DIN A3 Bastelkarton  
Schere  
Kleber

Klarsichfolie  
Lineal  
Stift

