



Lovely Cupcakes

Menge für 12 Stück (1 Muffin-Backblech)

ZUTATEN:

- 120g Zucker
- 150g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 Eier
- 150g Mehl
- 50g Speisestärke (Anstatt Mehl u. Stärke funktioniert es auch mit 200g Mehl)
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100ml Milch
- 30ml Sahne (oder Sahne weglassen und durch 30ml Milch ersetzen)

Optional könnt ihr weitere Zutaten ergänzen:

Zum Beispiel Zitronen- oder Orangenschalen-Abrieb, kleine Früchte wie z. B. Himbeeren oder Blaubeeren.

ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 175 Grad vorheizen (Ober- u. Unterhitze).
- Zucker mit der Butter schaumig schlagen, dann alle restlichen Zutaten nacheinander dazugeben und verrühren
- Muffin-Papierförmchen in das Blech stellen und den Teig einfüllen (Silikonform oder Papierform ohne Blech geht auch)
- ca. 20 min backen und abkühlen lassen

TOPPING:

Lasst eurer Fantasie freien Lauf! Steifgeschlagene Sahne mit Fruchtzusatz für die Farbe geht genauso gut wie:

- 100g Butter (Zimmertemperatur)
- 130g Puderzucker
- 200g Frischkäse
- Etwas Lebensmittelfarbe oder Fruchtsaft

Zuerst die Butter mit dem Puderzucker kräftig verrühren. Dann Frischkäse unterheben. Masse 15 min im Kühlschrank kühlen und anschließend auf die abgekühlten Cupcakes spritzen.

VERZIERUNG:

Wir haben für die Verzierung folgendes verwendet:

- frisia Mallonies und frisia Fun Mallonies
- Holzspieße
- Esspapierblüten und Zucker-Konfetti