



Guggi's bunte Cupcakes :-)

Zutaten:

- 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 100-150 g Zucker - je nachdem, wie süß ihr es möchtet
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g weiche Butter
- Lebensmittelfarben nach Belieben :-)

Zubereitung:

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Cupcakes bei Ober-/Unterhitze statt Heißluft backen weil sie mit Heißluft oft schief werden :-) Keine Ober und Unterhitze? Dann bei 155°C :-)

Die Muffin Form bzw. die Förmchen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Oder mit Papierförmchen auslegen.

Zimmerwarme Butter in die Rührschüssel geben und schön cremig schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker dazu und gut verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Eier einzeln nach und nach dazu geben und immer so lange rühren bis eine homogene Masse entsteht, dann erst das nächste Ei.

Nun das Mehl mit dem Backpulver sieben mit dem Salz um Teig geben und nur kurz unterrühren. Teig wird relativ fest.

Teig nun teilen und nach euren Vorstellungen mit Lebensmittelfarbe färben.

Den Teig mit Esslöffeln in die Förmchen geben. Die Förmchen sollten dabei höchstens zur Hälfte gefüllt werden.

In den Backofen auf die mittlere Schiene schieben und ca. 15-20 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Stäbchenprobe machen. Wenn beim Herausziehen nichts kleben bleibt, dann sind die Muffins fertig.

Muffins nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mein Creme:

- 300 g weiße Schokolade
- 100 ml Schlagobers
- 150 g Butter
- Staubzucker nach Belieben
- Lebensmittelfarbe

Schlagobers in einen Topf geben, erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen. Auskühlen lassen. Butter schaumig rühren, Schokomasse dazugeben, nach Bedarf Staubzucker dazu - aufschlagen, teilen - einfärben und auf die Cupcakes spritzen.

Verzieren und genießen :-)

Man kann die Cupcakes auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen machen:

Für Zitronen-Cupcakes:

Geriebene Schale einer Zitrone mit dem Mehl in den Teig geben.

Für Orangen-Cupcakes:

Geriebene Schale einer Orange mit dem Mehl in den Teig geben.

Für Schokoladen-Cupcakes:

40 g des Mehls durch Kakaopulver ersetzen. Ihr könnt auch noch Schokostückchen unterrühren :-)

Gutes Gelingen wünscht euch wie immer eure Gudrun von Mödling