Karneval Rezepte

Minion Cupcakes

Zutaten

125g Butter

100g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

1/2 Fläschchen Rumaroma

250g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

60ml Milch

50g Vollmilchschokolade

65g Zartbitterschokolade

50g Haselnüsse, gehackt

1 Becher Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

3 Pck. Vanillezucker

1 TL Zucker

250g Magerquark

Lebensmittelfarbe

Fett für die Förmchen

Mini Schokoküsse

Zuckerperlen

1 Pck. Zartbitterschokolade

Anleitung

--- 1 ---

Für den Teig die Butter schaumig rühren und nach und nach den Zucker und den Vanillezucker zugeben. Anschließend die Eier und das Aroma unterrühren. Allmählich abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch untermischen. Zum Schluss die Schokolade und die Nüsse unterheben und alles verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dieser sollte schwer vom Löffel fallen.

--- 2 ---

Silikon-Muffinförmchen fetten und in ein Muffinblech setzen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe durchführen. Vollständig abkühlen lassen.

--- 3 ---

Für das Frosting einen Becher Sahne kurz durchschlagen. Das Sahnesteif, den Vanillezucker und den Zucker mischen und dazugeben. Die Sahne sehr steif schlagen. Den Quark nach und nach von Hand unterheben. Abschließend je nach Farbintensität Lebensmittelfarbe einarbeiten, gut vermischen und kalt stellen.

--- 4 ---

Für die Dekoration die Zartbitterschokolade kurz in der Mikrowelle schmelzen. Die Mini-Schokoküsse mithilfe eines Zahnstochers mit der Schokolade im Minion-Stil verzieren. Als Augen dienen die weißen Zuckerperlen/-ringe der Zuckerketten für Kinder.

--- 5 ---

Zuletzt das kaltgestellte Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die erkalteten Cupcakes spritzen. Je einen Minion darauf setzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Backpacker Trail

(c) Chefkoch, pastelera_09