

LARISSAS CUPCAKE



Zutaten

TEIG (Schmand-Becher als Maßeinheit)

- 4 Eier
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Kakaopulver (Kaba, Nesquik)
- 1 Becher Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 1 Becher gemahlene Nüsse
- 1/2 Packung Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Vanillezucker/Vanilleextrakt
- Margarine oder Butter zum Einfetten

Topping

- 100g weiche Butter (nicht flüssig)
- 100g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker

DEKORATION

Zuckerperlen, Streusel oder frisches Obst

Werkzeug

Handrührgerät, Muffinblech, Papierförmchen, 2 Schüsseln und ein Spritzbeutel



Mein Tipp:

Den Teig kannst Du auch in eine runde Springform füllen und als Kuchen backen. Dann nach Belieben verzieren. Fertig!



ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Den Schmand in eine Rührschüssel geben und den Becher danach ausspülen.
3. Der Schmand-Becher dient als Maßeinheit für Mehl, Zucker, Kakao, Öl und Nüsse. Diese kommen ebenfalls in die Rührschüssel mit dem Schmand. Danach Eier, Backpulver, Salz und Vanillezucker/Vanilleextrakt hinzufügen.
4. Mit einem Handrührgerät alle Zutaten für ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.
5. Muffinform einfetten und zu ca. 3/4 mit dem Teig befüllen. Noch schöner wird es, wenn Du die Form – statt sie einzufetten – mit bunten Muffin-Förmchen auslegst.
6. Die Muffins für ca. 20-25 Minuten backen. Ob sie fertig sind, kannst du mit einem Zahnstocher testen: Vorsichtig in die Mitte hineinstecken und wenn kein Teig kleben bleibt, sind sie fertig.
7. Die Muffins abkühlen lassen und in der Zwischenzeit das Topping zubereiten.
8. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät cremig rühren. Nach und nach den Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker unterrühren. Anschließend die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen.
9. Nun nach Belieben verzieren und genießen!

