



KINDER LIEBEN... CUPCAKES!

DAZU BRAUCHEN WIR...

FÜR CA. 12 CUPCAKES

- 2 Eier
- 125 g Puderzucker
- 125 g Mehl
- 125 g geschmolzene Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL flüssiges Vanillearoma

UND SO GEHT ES:

- Ofen auf 180° C vorheizen.
- Zucker und Eier gut verrühren.
- Vanillearoma und geschmolzene Butter hinzufügen,iterrühren.
- Mehl und Backpulver hinzugeben, zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Cupcake-Förmchen (praktisch: aus Silikon) bis zur Hälfte mit Teig füllen – der Teig geht noch auf.
- Ca. 15 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen aus den Förmchen nehmen.

GANZ WICHTIG, DIE VERZIERUNG

...schliesslich isst das Auge mit:

- Buttercreme: ca. 120 g Butter und 80 g Puderzucker gut vermengen, mit einem Spritzbeutel verteilen.
- Zuckerguss: 200 g Puderzucker mit wenig Wasser (oder Zitronensaft) verrühren und mit Lebensmittelfarbe einfärben.
- Schokoguss: Dunkle Schokolade schmelzen, vorsichtig aufpinseln.

Noch ein paar Zuckerperlen oder Beeren auf dem Törtchen verteilen – zum Anbeissen!