

Rezept

Cupcake-Kuchen Sendung mit der Maus

Ein Rezept von Cupcake-Kuchen Sendung mit der Maus, am 20.06.2024

Zutaten

Für die Cupcakes

440 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz	250 g weiche Butter
150 g Zucker	1 Tütchen Vanilleextrakt
5 Eier	315 ml Milch

Für das orange-farbene Topping

125 g weiche Butter	180 g Puderzucker
Saft von einer Bio-Zitrone	Abrieb von 2 Bio-Zitronen
500 g zimmerwarmer Frischkäse	

Für das Schoko-Frosting

1 gehäufter EL Kakaopulver	80 g weiche Butter
10 g Puderzucker	100 g Zartbitter-Schokolade

Außerdem

orangene Lebensmittelfarbe	schwarzer Fondant für Augen, Nase, Mund und Schnurrbarthaare
----------------------------	--

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 30 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 292 kcal, 19 g F, 4 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Muffinblech(e) mit den Papierförmchen auslegen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Butter, Zucker und Vanilleextrakt aufschlagen und nach und nach die Eier einzeln unterschlagen. Mehlmischung im Wechsel mit Milchiterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen verteilen und auf mittlerer Schiene für 18-20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Für das helle Frosting die Butter mit Puderzucker, Zitronensaft- und schale glatt rühren. Frischkäse nach und nach Einrühren und ca. 4 EL der weißen Creme beiseite stellen. Das übrige Frosting mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 10 mm ø) füllen.

4. Für das dunkle Frosting für die Mausohren die Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Kakaopulver mit 2 EL heißem Wasser glatt rühren. Butter und Puderzucker cremig rühren und die Schokolade sowie den Kakao unterrühren. In einen Spritzbeutel mit mit Sterntülle (ca. 10 mm ø) füllen.
-
5. Die Cupcakes wie ein Mausgesicht anordnen. Die Ohren der Maus bestehen jeweils aus einem ganzen und einem halben Cupcake. Das braune Frosting auf die Ohren-Cupcakes spritzen und den Rest mit der orange-farbenen Creme verzieren. Aus schwarzem Fondant die Barthaare, Nase, Augen und den Mund der Maus formen und vorsichtig auf die Cupcakes legen. Die untere Hälfte der Augen mit der kleinen Menge an weißem Frosting, das du vorher zur Seite gestellt hast, füllen.