

Rezept

## Rock-'n'-Roll-Cupcakes

Ein Rezept von Rock-'n'-Roll-Cupcakes, am 20.04.2024

### Zutaten

½ Rezept Carrot-Cake-Teig (siehe Rezept-Tipp)	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>300 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>50 g</b> schwarzer Fondant	<b>50 g</b> roter Fondant
weiße Zuckerschrift	6er-Muffinblech
Butter für das Blech	Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø)
runde Ausstechformen (1 ½ cm und 3 cm Ø)	Stern-Ausstecher (2 cm Ø)
Modellierstab Nr. 1	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten. Teig in die Blechmulden füllen und im Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Muffins aus dem Blech lösen. Auskühlen lassen.
2. Für das Frosting Puderzucker und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts in 3 Min. hell und cremig schlagen. Den Frischkäse auf niedrigster Stufe zügig unter die Creme rühren, damit sie nicht gerinnt. Das Frosting in den Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf die Muffins spritzen.
3. Fondants weich kneten, 3-4 mm dick ausrollen. Aus dem schwarzen Fondant 6 große Kreise, aus dem roten Fondant 6 kleine Kreise und 6 Sterne ausstechen. Sterne mit Zuckerschrift beschriften (z.B. Rock it!). Für Schallplatten die schwarzen Kreise mit Wasser einpinseln und je 1 roten Kreis daraufsetzen, andrücken. Mit dem Modellierstab jeweils ein kleines Loch in die Mitte stechen. Cupcakes mit Schallplatten und Sternen dekorieren.