# Regenbogen-Cupcakes

Die Regenbogen-Cupcakes sind DER Hingucker auf jeder Kuchentafel. Ein Rezept, das Kinder und Erwachsene gleichermaßen begeistert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 130 g | Butter (weiche) |
| 130 g | Zucker |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 250 g | Mehl |
| 1.5 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 80 ml | Milch |
| 6 Packungen | Lebensmittelfarbe (rot, orange, gelb, grün, blau und lila) |
| 1 Stk. | Muffinform |

### Für das Frosting

| | |
|---|---|
| 200 ml | Schlagobers |
| 4 TL | Staubzucker |
| 2 Handvoll | Streusel |

## Zubereitung

1. Für die **Regenbogen-Cupcakes** zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch in die Zucker-

Mischung geben und alles zu einem glatten Teig rühren. In sechs Schälchen teilen und mit den Regenbogenfarben einfärben.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Den farbigen Teig in der Reihenfolge lila, blau, grün, gelb, orange und rot in die Förmchen füllen. Im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit Schlagobers steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Dekorativ auf den Muffins verteilen, mit Streuseln verzieren und servieren.

## Tipp

Anstatt Schlagobers können die Regenbogen-Cupcakes auch einfach mit Zuckerguss oder mit einem anderen Topping aus Creamcheese, Frischkäse oder Buttercreme verziert werden.