Bunte Cupcakes

Diese bunten Cupcakes mit Smarties sind nicht nur köstlich, sondern auch ein echter Hingucker auf jedem Fest und als Überraschung für die Kleinen. Viel Spaß beim Backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

125 g	Butter (weiche)
170 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
200 g	Schlagobers
300 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Weiße Schokolade
Nach Belieben	Smarties (ca. 100-125 g)

Zubereitung

1. Heize für die **bunten Cupcakes** mit Smarties deinen Backofen auf 160 °C Umluft vor und lege ein Muffinblech mit 12 Muffinförmchen aus.

2. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Dies gibt deinen Cupcakes ihre leckere Textur. Rühre die Eier nacheinander unter, bis sie gut in die Mischung eingearbeitet sind. Gib das Schlagobers hinzu und rühre die Mischung erneut, bis sie schön glatt ist. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und füge es nach und nach zum Teig hinzu. Hacke die dunkle Zartbitterschokolade grob und rühre sie ebenfalls unter. Das verleiht deinen Cupcakes eine köstliche Textur und einen Hauch von Schokolade.

3. Fülle die vorbereiteten Muffinförmchen zur Hälfte mit dem Teig. Backe die Cupcakes im vorgeheizten Ofen für zirka 25 Minuten, bis sie goldbraun und fest sind. Lass sie dann

vollständig abkühlen.

4. Schmelze die weiße Schokolade über einem Wasserbad und lasse sie leicht abkühlen. Verteile die geschmolzene Schokolade mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel auf den Cupcakes und dekoriere sie sofort mit den fröhlichen bunten Smarties.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins

hier bestellen

Tipp