

# Cupcakes für besondere Anlässe

Vollendete Cupcakes für besondere Anlässe. Mit diesem Rezept und Kreativität beim Dekorieren gelingen sie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 140 g   | <a href="#">Zucker</a>     |
| 120 g   | <a href="#">Butter</a>     |
| 3 Stk.  | <a href="#">Eier</a>       |
| 1 Stk.  | Vanilleschote              |
| 150 g   | Mehl                       |
| 2 TL    | Backpulver                 |
| 0.5 TL  | Kardamom                   |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>       |
| 100 ml  | Milch                      |
| 1 Stk.  | <a href="#">Muffinform</a> |

## Für die Dekoration

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 1 Packung | Massa ticino (Dekormasse) |
| 1 Tupfer  | Lebensmittelfarbe         |
| 1 Tupfer  | <a href="#">Marmelade</a> |
| 1 Packung | Zuckerperlen              |

## Zubereitung

1. Mit den **Cupcakes für besondere Anlässe** kann man dem oder der Auserwählten eine wunderbare Überraschung bereiten. Zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Ein Muffinblech darauf stellen. Papierförmchen in die Mulden geben.

2. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz und gemahlenen Kardamom vermischen.
3. Zucker und Butter in eine zweite Schüssel geben, schaumig verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit einrühren. Die halbe Mehlmischung zum Teig geben und unterrühren. Anschließend die Milch und das restliche Mehl einrühren. So lange schlagen, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig gleichmäßig in die Papierförmchen füllen. Zirka 15 bis 20 Minuten lang backen. Anschließend vollständig erkalten lassen.
5. Die Massa Ticino (Dekormasse) in Größe der Cupcakes nach Packungsanweisung zubereiten.
6. Auf die erkalteten Cupcakes etwas Marmelade streichen, dann die Massa Ticino darauf setzen. Ein kleines Stück der Masse mit Lebensmittelfarbe im gewünschten Ton einfärben und daraus ein Herz formen. Die Cupcakes zusätzlich mit Schokosplittern, Zuckerperlen usw. dekorieren.

## Tipp

Die Cupcakes für besondere Anlässe kann man ganz nach Belieben dekorieren und zu Valentinstag oder Muttertag verschenken.