Fanta-Cupcakes

Das Rezept von dem Fantakuchen ist fast jedem bekannt. Mit den Fanta-Cupcakes ist der Klassiker jetzt portioniert, dass man die Leckerei nun einfach aus der Hand genießen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

100 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
220 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.25 TL	Natron
2 Stk.	Eier
150 ml	Öl
100 ml	Orangenlimonade

Für die Creme

200 ml	Schlagobers
200 g	Sauerrahm
2 Packungen	Sahnesteif
20 g	Staubzucker
0.5 TL	Vanilleextrakt

Für die Dekoration

1 Dose	Mandarinen (klein)
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Fanta-Cupcakes** ein Muffinblech mit Muffin-Papierförmchen auslegen und den Ofen auf ca. 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, das Mehl (gesiebt), das Backpulver und das Natron in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

3. Jetzt die Eier, das Öl und die Limonade auf einmal hinzufügen und nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

4. Nun die Muffinförmchen zu ca. dreiviertel mit Teig befüllen und anschließend im Ofen ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Muffins sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

5. Für die Creme das Schlagobers steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.

6. Danach den Sauerrahm, den Staubzucker und das Vanilleextrakt miteinander verrühren.

7. Dann das Schlagobers nach und nach unter die Sauerrahm-Creme heben.

8. Letztendlich die Creme in einen Spritzbeutel geben, auf den Muffins dressieren und mit den Mandarinen (abgetropft) und etwas Zimt verzieren.

Tipp

Die Fanta-Cupcakes sollten bis zum Verzehr kühl gelagert werden.