Gehirn-Cupcakes

Mit dem Rezept für Gehirn-Cupcakes lässt sich jede Halloweenparty versüßen. Grausige Leckereien von denen Klein und Groß nicht genug bekommen können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

120 g	Margarine
120 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
120 g	Mehl
1 TL	Vanilleextrakt
1 Packung	Lebensmittelfarbe (rote und schwarze)

Für den Vanillezuckerguss

250 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Wasser
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Gehirn-Cupcakes zuerst den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann in einer Schüssel die Margarine und den Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Anschließend die Eier in die Schüssel schlagen, etwas Mehl zugeben und alles verrühren. Dazu dann die Vanilleessenz und das restliche Mehl geben, weiterrühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.

2. Jetzt den Teig in die Cupcakeformen füllen und für etwa 20 Minuten in den Ofen stellen. Sie sind fertig, wenn beim Hereinstecken eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste haften bleiben. Die Cupcakes anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.

3. Währenddessen den Vanillezuckerguss zubereiten. Dazu Staubzucker, Vanillezucker, Wasser und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren, bis sich eine glatte, gut streichbare Masse ergibt.

4. In den Zuckerguss nun die schwarze und rote Lebensmittelfarbe einrühren, sodass die Masse eine rosagraue Farbe annimmt. Anschließend auf die Cupcakes streichen und in Gehirnform bringen. Mit einem Zahnstocher mit roter Lebensmittelfarbe noch rote Adern durch das Gehirn ziehen.

Tipp

Bei den Gehirn-Cupcakes kann die Gehirnmasse auch mit anderen Farben zubereitet werden. Ein grünes Gehirn beispielsweise sieht besonders gruselig aus.