Hochzeits-Cupcakes

Ein tolles Rezept für das große Ereignis: Die originellen Hochzeits-Cupcakes als Ersatz für die gewöhnliche Hochzeitstorte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

200 g	Butter
260 g	Zucker
3 Stk.	Eier
130 ml	Sekt
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 Stk.	Muffinform

Für die Dekoration

1 Packung	Massa ticino (Dekormasse)
1 Packung	Lebensmittelfarbe (schwarz und rosa)
2 EL	Marmelade
1 Packung	Zuckergussperlen

Zubereitung

1. Als Dessert oder süße Aufmerksamkeit die **Hochzeits-Cupcakes** zubereiten. Butter erwärmen und dann mit Zucker schaumig rühren. Portionsweise die Eier unterrühren und den Sekt hinzugießen.

2. In der Zwischenzeit Backrohr auf 180 Grad anheizen. Backpulver in das Mehl einsieben und diese Mischung zum Teig geben. Durch stetiges Rühren entsteht ein glatter und klümpchenfreier Teig.

3. Die Papierförmchen in das Muffinblech setzen und im Nachgang die fertige Teigmasse auf die Förmchen verteilen. Cupcakes für 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben und dann auskühlen lassen.

4. Ticino (Dekormasse) in 3 Teilen und mit den Lebensmittelfarben Schwarz und Rosa färben. Einen Teil weiß belassen. Die Dekormasse ausrollen und die jeweiligen Kleidungsstücke von Braut und Bräutigam heraustrennen. Die Ticino Masse haftet durch Marmelade am Cupcake.

Tipp

In Abhängigkeit von der Dekoration lassen sich der Hochzeits-Cupcakes auch zum Jahreswechsel oder anderen Anlässen anrichten.