

# Kindergeburtstag-Cupcake

Von den liebevoll verzierten Kindergeburtstag-Cupcakes sind die Kleinen hellauf begeistert. Wer beim Backen gern dekoriert und kreativ ist, wird an diesem Rezept Freude haben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

200 g	Mehl
2.5 TL	Backpulver
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
140 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	Vanilleschote
60 g	<a href="#">Schokolade</a> (weiße)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 ml	Milch
100 ml	Öl

## Für die Dekoration

1 Packung	Massa ticino
12 g	Marzipanfiguren
1 Packung	Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

1. Ein **Kindergeburtstag-Cupcake** gehört einfach auf jede Feier. Hierfür zuerst das Mehl und Backpulver mischen, den Zucker und die Eier schaumig schlagen. Milch, Öl und das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote dazugeben und gut vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Dann etwas Salz untermengen. Mehlmasse unterheben und alles gut miteinander verrühren. Nun die in kleine Stücke gehackte Schokolade hinzufügen.

2. Papierförmchen in ein Muffinsblech geben und den Teig in die Förmchen füllen. Die Cupcakes etwa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, bis zum Dekorieren vollständig abkühlen lassen.
3. Nun die Massa Ticino (Dekormasse) auf einer Arbeitsfläche ausrollen (möglichst dünn) und dann mithilfe eines Glases Kreise ausschneiden (in Größe des Cupcakes). Etwas Marmelade auf den Cupcake streichen, anschließend die Kreise auf den Cupcake legen, andrücken und die Marzipanfiguren daraufstellen. Diese halten mit etwas Marmelade sehr gut.

## Tipp

Der Kindegeburtstag-Cupcake ist auch ein sehr schönes Geschenk. Hierfür jeweils einen Cupcake in ein kleines Tütchen geben und mit Dekorband verschließen.