Party-Cupcakes

Wer beim Backen gerne dekoriert und verziert, wird sich mit Begeisterung an dieses Rezept machen. Den Gästen schmecken die leckeren Party-Cupcakes auf jeden Fall.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min

Zutaten

1 TL	Backpulver
50 g	Butter
1 Stk.	Ei
70 g	Haselnüsse
200 g	Mehl
120 ml	Milch
1 Prise	Salz
120 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Muffinform

Für die Creme

1 EL	Lebensmittelfarbe (blau)
1 EL	Lebensmittelfarbe (rosa)
1 Packung	Sahnesteif
250 ml	Schlagobers
100 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Party-Cupcakes** als erstes den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Danach ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen oder mit Butter fetten.

2. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, etwas Salz zufügen, mit den geriebenen Haselnüssen mischen. In eine weitere Schüssel die weiche Butter geben und mit Ei, Staubzucker sowie Vanillezucker gründlich verrühren. Die Milch und die Mehl-Nuss-Mischung abwechselnd unter die Buttermasse rühren.

3. Den Teig in die Formen gießen (nur etwa zur Hälfte, da der Teig noch stark aufgeht). Um die 20 bis 25 Minuten lang backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

4. Für die Creme den Obers aufschlagen, Sahnesteif und Staubzucker dazu rühren. Das geschlagene Obers halbieren und die Hälften mit blauer bzw. rosa Lebensmittelfarbe einfärben. Die Toppings in zwei Spritztüten füllen und die Muffins damit garnieren und den Gästen anbieten.

Tipp

Die Party-Cupcakes kann man nach Belieben verzieren oder mit anderen Toppings variieren: Beispielsweise geschmolzene Schokolade unter den Obers mischen, mit Zuckerguss überziehen, dekorieren mit Schoko-, Zucker- oder Kokosstreuseln etc.