Spaghetti-Cupcakes

Die Spaghetti-Cupcakes sind bei jeder Kaffeejause ein echter Hingucker. Und zugleich schmecken die süßen kleine Kuchen auch himmlisch köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

200 g	Mehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)
50 g	Kakao (echten)
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Butter (weiche)
2 Stk.	Eier
7 EL	Milch (evtl. mehr oder weniger)

Für die Creme

150 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillepuddingpulver
1 TL	Vanillezucker

Für die Dekoration

12 Stk.	Nuss-Nougat-Pralinen (z.B. Rocher)

	6 EL Marmelade (rote)

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti-Cupcakes** ein Muffinblech/Silikonform mit Muffin-Papierförmchen auslegen und den Ofen auf ca. 160°C Umluft vorheizen.

2. Dann das Mehl, das Backpulver und den Kakao in eine Schüssel sieben und miteinander verrühren.

3. Als Nächstes die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren und dann die Eier einzeln dazu rühren.

4. Nun das Mehlgemisch mit der Milch zügig unterrühren. Der Teig sollte anschließend schwer vom Löffel reißen.

5. Danach den Teig auf die Muffin-Papierförmchen verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Muffins sollten hinterher ganz auskühlen.

6. Für die Creme nun das Schlagobers, mit dem Vanillezucker und den Vanillepuddingpulver steifschlagen.

7. Die Masse jetzt in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und willkürlich "Spaghetti-Fäden" auf den Muffins dressieren.

8. Folglich etwas Marmelade (sozusagen als Tomatensauce) auf die "Spaghetti" geben.

9. Letztendlich die Cupcakes mit einer Pralinen-Kugel (als Fleischbällchen) dekorieren. Die Menge ergibt ca. 10-12 Stück, je nachdem wie groß die Muffinförmchen sind.

Tipp

Die Spaghetti-Cupcakes am besten nur leicht gekühlt lagern. Sollte die Marmelade von der Konsistenz zu fest sein, lässt sie sich einfacher verteilen, wenn man sie über einem Wasserbad leicht erwärmt.