SÜSSE TANNENBAUM-CUPCAKES FÜR WEIHNACHTEN | SWEETFAMILY

CUPCAKE-TANNENBÄUME

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Stück | 60 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

	Für die Cupcakes:
80 g	weiche Butter
100 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Prise	Salz
1	Ei (Größe M)
125 g	Mehl
1	gestrichener TL Backpulver
je 1/2 TL	Zimt und Lebkuchengewürz
25 g	Kakao
60 ml	Milch
	Für das Topping:
40 g	SweetFamily Puderzucker
1 Päckchen	Sahnefestiger
150 g	Schlagsahne
grüne	Lebensmittelfarbe (siehe Tipp)
150 g	Mascarpone
fein abgeriebene Schale von ½	Bio-Orange
	Zum Verzieren:
nach Belieben	Zuckerperlen
etwas	SweetFamily Puderzucker zum Streuen

Zubereitung

365	5	35	22
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Schoko-Gewürz-Cupcakes backen:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. 8 Vertiefungen eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Ei unterschlagen. Mehl, Backpulver, Gewürze und Kakao mischen, mit Milch kurz unterrühren. Teig auf die Muffinförmchen verteilen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Cupcakes herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Topping rühren:

Puderzucker sieben und mit Sahnefestiger mischen. Sahne kurz aufschlagen. Puderzucker-Mix einrieseln lassen und steif schlagen, dabei mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Mascarpone löffelweise zufügen, mit Orangenschale kurz unterschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dicke Tuffs auf die Cupcakes spritzen, so dass sie wie Tannenbäumchen aussehen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3. Cupcake-Tannenbäume verzieren:

Tannenbäume mit Zuckerperlen verzieren. Mit Puderzucker aus dem Streuer bestäuben.

Tipp:

Am besten gelingt das Einfärben des Toppings mit Lebensmittelfarbe in Pulverform, die direkt mit dem Puderzucker und Sahnefestiger gemischt werden kann. Farbe in Pastenform besser beim Aufschlagen zur Sahne geben.