Blumen-Cupcakes zum Muttertag

Zeit gesamt
1h 25min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 TL
Eier	2 St.
Sonnenblumenöl	150 ml
Buttermilch	150 ml
Vanilleextrakt	2 TL
Butter	200 g
Puderzucker	200 g
Frischkäse, natur	200 g
Lebensmittelfarbe, rot	10 g
Lebensmittelfarbe, grün	10 g
Lebensmittelfarbe, gelb	10 g
Lebensmittelfarbe, blau	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Spritzbeutel, Muffinform, Sterntülle, Papierförmchen

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein Muffinblech mit Papierförmchen.

2. Teig
Vermische den Zucker mit 1 Prise Salz, dem Mehl und Backpulver. Verrühre die Eier mit dem Sonnenblumenöl, der Buttermilch und 1 TL Vanilleextrakt. Verrühre die flüssigen mit den trockenen Zutaten, bis sich alles verbunden hat.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

3. Muffins backen
Portioniere die Muffins mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und dem Blech und lasse sie vollständig abkühlen.

4. Vanillecreme
Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib den Frischkäse dazu und rühre ihn kurz ein, bis sich alles verbunden hat.

5. Dekoration
Teile die Creme in vier Portionen und färbe sie mit den Lebensmittelfarben in der gewünschten Intensität ein. Fülle die Cremes in Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen,

um Blumen und Blätter aufzuspritzen. Dekoriere die Cupcakes dann mit den Cremes und spritze Blümchen und Blätter auf. Stelle die Cupcakes bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	445 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	27 g