

## TANNENBAUM CUPCAKES / BACKEN MIT KINDERN / INTERSPAR #35



Süße Tannenbaum Cupcakes zu Weihnachten. Diese Cupcakes sind kinderleicht gemacht und blitzschnell zubereitet. Die Schokoladen Muffins werden nur mit einem Löffel verrührt und sie sind innerhalb von nur 3-4 Minuten schon im Ofen. Dekoriert werden die kleinen Küchlein dann mit einer grünen Sahnecreme und bunten Streuseln.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und lege eine Muffinform mit Papierförmchen aus.

### MUFFINS

Verrühre Mehl, Backpulver, Natron, Kakao, Zucker, Salz und Schokoladenstreusel in einer großen Schüssel. Füge Eier, Öl, Buttermilch und Tonka Wonka hinzu und rühre alles kurz ein.

Fülle den Teig mithilfe eines großen Eisportionierers in die Muffinformen und backe ihn dann im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, nehme sie heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

### TANNENBAUM-CREME

Verrühre Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt. Füge Sahne und Lebensmittelfarbe hinzu und schlage sie mit Sanapart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Stern- oder Blütentülle und spritze in der Mitte beginnend einen Tannenbaum auf jeden Muffin.

Bestreue die Muffins mit Zuckerperlen bestreuen und lasse sie für etwa 1 Stunde kühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### MUFFINS:

- 180 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 20 g** Kakao
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 80 g** Schokoladenstreusel
- 2** Eier
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 200 g** Buttermilch
- 1 TL** Tonka Wonka

### TANNENBAUM-CREME:

- 250 g** Quark
- 60 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 5** Tropfen Lebensmittelfarbpasten (grün)
- 7 TL** San-apart

### DEKORATION:

- 50 g** Zuckerdekor (Perlen)