



Auch in diesem Jahr gibt es ihn: den Brandnooz und Sally Adventskalender! In unserem Kalender findet ihr 24 tolle Überraschungen zum Backen und Naschen in der Adventszeit.

Aus diesen Zutaten zeige ich euch 4 tolle Rezepte, die ihr mit dem Kalender nachbacken könnt. Ich wünsche euch viel Spaß beim Auspacken und Entdecken der leckeren Zutaten!

Diese Kinderriegel Cupcakes (xmas muffins) mit Orangenmarzipan überzeugen nicht nur durch den Geschmack, sondern auch durch ihre Optik. Der helle Muffinteig bekommt durch Backfeste Schoko- und Kakaostücke einen leckeren Crunch. In diese Muffins kommt vor dem Backen noch eine leckere Orangen Marzipankugel, welche einen an den typischen Geschmack von Weihnachten erinnert. Die weihnachtlichen Cupcakes werden durch eine zweifarbige Swirl-Creme aus Kinderriegeln und rosegoldnem Streudekor vollendet.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

TEIG

Verrühre zuerst alle trockenen Zutaten in einer Schüssel. Verrühre dann die flüssigen in einer anderen Schüssel. Füge die trockenen zu den flüssigen Zutaten hinzu und verrühre sie kurz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig. Verteile den Teig mit einem großen Eisportionierer auf 12 Muffinförmchen.

MUFFINSKERN

Teile das Marzipan in 12 gleichgroße Stücke und rolle es in den Händen zu Kugeln. Stecke je eine Marzipankugel in den Teig. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für 23-25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen.

SCHOKOLADENCREME

Koche die kleine Menge Sahne auf und nimm sie vom Herd. Füge die Kinderriegel hinzu und rühre sie ein. Stelle die Schokosahne in den Kühlschrank und lasse sie komplett abkühlen.

Gib den Frischkäse und die Sahne zu der Schokoladensahne und schlage sie mit dem Sanapart steif.

HELLE CREME

Verrühre den Frischkäse mit der Sahne und schlage auch diese Creme mit Sanapart steif.

Fülle beide Cremes gleichmäßig in denselben Spritzbeutel und achte beim Einfüllen darauf, dass jede Creme nur die Hälfte des Spritzbeutels füllt, so dass ein schöner Farbeffekt entsteht. Verteile die Creme gleichmäßig auf den Cupcakes.

TEIG:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 2** Eier
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Buttermilch
- 50 g** Schokoladendrops (backfest, gemischt)

MUFFINSKERN:

- 200 g** Marzipanrohmasse (Orange)

SCHOKOLADENCREME:

- 100 g** Sahne
- 126 g** Kinderriegel
- 150 g** Frischkäse
- 150 g** Sahne
- 4 TL** San-apart

KINDERRIEGEL CUPCAKES MIT ORANGENMARZIPAN/ BRANDNOOZ 2019



Durch die 2 verschiedenen Cremes in einem Spritzbeutel entsteht ein zweifarbiger Swirl-Effekt.

DEKORATION

Streue zum Schluss das Streudekor auf die Cupcakes. Stelle sie bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

HELLE CREME:

- 150 g** Frischkäse
- 150 g** Sahne
- 3 TL** San-apart

DEKORATION:

- 5 g** Zuckerdekor (rosegold)