

# FANTA CUPCAKES / FRUCHTIG / MINI CUPCAKES / KLEINE TÖRTCHEN



Diese fruchtigen Cupcakes bestehen aus einem Rührteig, welcher mit Fanta zubereitet wird. Die Creme besteht aus Schmand und Sahne und ist nicht zu süß. Die Mandarinspalte verfeinert den Cupcake optisch und geschmacklich einwandfrei.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**14 Minuten**



Kühlzeit  
**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

## TEIG

Verrühre den Zucker mit Salz, Mehl, Backpulver und Natron mit einem Löffel. Füge die Eier, das Vanilleextrakt, das Sonnenblumenöl und das Fanta hinzu und verrühre die Zutaten kurz miteinander. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Befülle die Papierförmchen zu  $\frac{3}{4}$  mit dem Teig und backe die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 12-14 Minuten. Lasse sie danach komplett erkalten.

## CREME

Schlage die Sahne mit 2 TL Sanapart halbsteif. Füge den Schmand, das Vanilleextrakt, den Puderzucker und das restliche Sanapart hinzu und schlage die Creme steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle und spritze hübsche Tupfer auf die Muffins. Bestreue sie mit etwas Zimt und stecke jeweils eine Mandarine hinein. Stelle sie bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## TEIG:

- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 220 g** Mehl
- $\frac{1}{2}$  TL** Backpulver
- $\frac{1}{4}$  TL** Natron
- 2** Eier
- $\frac{1}{2}$  TL** Vanilleextrakt
- 150 ml** Sonnenblumenöl
- 100 ml** Fanta

## CREME:

- 200 g** Sahne
- 200 g** Schmand
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 20 g** Puderzucker
- 5 TL** San-apart

## ZUM BESTREUEN & DEKORIEREN:

- 1 Dose** Mandarinen
- Zimt (Pulver)**