



Hallo meine Lieben,

hier habe ich das Rezept zum [Video](#) für die leckeren und super schönen Cupcakes.

In meinem [Video](#) habe ich 8 Cupcakes gebacken. Ihr könnt natürlich auch euer eigenes Lieblingsrezept verwenden, achtet aber bitte darauf, dass diese Förmchen, die ich verwende, etwas größer sind.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Butter mit dem Zucker sehr cremig und rühre das Ei ein. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verrühre sie schnell zu einem glatten Rührteig. Der Teig sollte nicht zu fest sein, füge deswegen eventuell Milch hinzu.

Den Teig habe ich dann in 3 Portionen aufgeteilt und mit schwarz, rot und gelb eingefärbt. Wenn du andere Muffinformen nimmst, benutzt du natürlich andere Farben. Wenn in der Flagge auch weiß auftaucht, dann würde ich beispielsweise bei Italien (grün, weiß, rot) den Teig mit grün und rot färben und dann das Topping mit weiß, grün, rot aufspritzen.

Backe die Muffins dann bei 175 °C O/U für etwa 20 Minuten. Danach müssen sie KOMPLETT abkühlen.

TOPPING

Rühre die Butter und den Puderzucker sehr cremig. Rühre den Frischkäse ein. Färbe das Topping eventuell ein und spritze es dann auf die abgekühlten Cupcakes. Stelle sie bis zum Servieren kühl. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally

TEIG:

- ☐ **100 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1** Ei
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **1** Zitrone
(davon Saft und Schale)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Backpulver
- ☐ evtl.
Vanillezucker
oder
Vanilleschote
- ☐ Milch

TOPPING:

- ☐ **150 g** Butter (weich)
- ☐ **150 g** Puderzucker
- ☐ **150 g** Frischkäse