

BABY-CUPCAKES – MÄDCHEN & JUNGE



Wunderschöne Dekorations-Ideen für Cupcakes rund ums Thema „Baby“. Ideal für eine Baby-Party.



Zubereitungszeit
2.5 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

Im Video habe ich insgesamt 24 Cupcakes zubereitet, jeweils 12 von jeder Sorte. Natürlich könnt ihr euch auch für eine Sorte entscheiden oder jeweils die Hälfte machen, um 12 Cupcakes herzustellen.

ZUBEREITUNG MUFFINS

Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanille ca. 3 Min. sehr cremig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und ebenfalls in den Teig rühren. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch zufügen. Mit einem Eisportionierer nun die Muffinförmchen füllen und die Muffins 20 Min. backen. Anschließend komplett abkühlen lassen, am besten auf einem Kuchengitter.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADEN-SAHNE

Zuerst die Sahne in einem Topf aufkochen. Anschließend den Herd ausschalten und die klein gebrochene Schokoladenstücke hinein geben. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis keine Schokoladen-Stücke mehr vorhanden sind. Die Schokoladencreme in ein hohes Gefäß umfüllen und verschließen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bis die Creme wieder Kühlschranktemperatur angenommen hat.

Anschließend wird die Creme mit einem Handrührgerät steif geschlagen. Wer möchte, kann San Apart zufügen, so bleibt die Schokoladencreme mehrere Stunden standfest. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit bespritzen.

ZUBEREITUNG WEISSE SAHNECREME

Sahne kurz verrühren, anschließend mit 2 TL San Apart steif schlagen. Sahne kühl stellen.

Frischkäse mit 2 TL San Apart, Puderzucker, Vanilleextrakt und nach Belieben mit anderen Aromen verrühren. Ihr könnt hier auch zerkleinerte Kekse oder pürierte Früchte

Sahne unter die Frischkäsecreme heben. Die Creme etwa 15 Min. kühlen. Anschließend kann sie als Topping für Cupcakes oder als Tortenfüllung verwendet werden.

SCHOKOLADENMUFFINS:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 2** Eier (zimmerwarm)
- 160 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- evtl. Milch (Raumtemperatur)

WEISSE MUFFINS:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 2** Eier (zimmerwarm)
- 190 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- evtl. Milch (Raumtemperatur)
- n. B. Zitronenschale, Aromen, etc.

SCHOKOLADEN-SAHNE:

- 300 g** Sahne
- 200 g** Schokolade (weiß, Vollmilch, Zartbitter,



BABY-CUPCAKES – MÄDCHEN & JUNGE

HERSTELLUNG DER DEKORATION

Aus der Modellierschokolade kann man bereits ein paar Tage vorher die Dekoration herstellen. Ich habe mich für Cupcake-Aufleger entschieden. Diese können nach Videoanleitung hergestellt werden. Falls ihr Fondant oder Modelliermasse (Fondant + Blütenpaste) verwenden möchtet, müsst ihr auf eine andere Creme zurück greifen. Denn Fondant löst sich auf Sahnecremes auf. Daher habe ich Modellierschokolade verwendet. Diese zeichnet sich auch durch einen tollen Geschmack aus.

Die Cupcakes können so dekoriert und eingepackt über Nacht im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

Edelbitter oder andere Sorten wie Erdbeerschokolade, Minzschokolade, etc)

1 TL San-apart

WEISSE SAHNECREME:

200 g Sahne

2 TL San-apart

250 g Frischkäse

2 TL San-apart

3 EL Puderzucker (gesiebt)

Vanilleextrakt

DEKORATION:

Modellierschokolade (DekoChoc in weiß, rosa und blau)