

POKEMON GO CUPCAKES / CUPCAKE TOPPER



Cupcake Topper mit den Charakteren von Pokemon Go aus Modellerschokolade.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12



Bevor die Muffins gebacken werden, können die Aufleger aus Modellerschokolade hergestellt werden. Diese können bei Zimmertemperatur trocknen, damit sie etwas fester werden.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG MUFFINS

Rühre Butter, Zucker, Salz und Vanille für ca. 3 Min. sehr cremig. Rühre nach und nach die Eier ein. Vermische die trockenen Zutaten miteinander und rühre sie ebenfalls in den Teig ein. Wenn der Teig zu fest ist, dann füge etwas Milch hinzu. Ich habe nun den Teig mit einem Eisportionierer aufgeteilt. Färbe den Teig dann mit den Pastenfarben ein.

Fülle mit einem Eisportionierer nun die Muffinförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 20 Min. Lasse sie anschließend komplett abkühlen, am besten auf einem Kuchengitter.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre die Sahne kurz und schlage sie anschließend mit 2 TL San Apart steif. Stelle die Sahne kühl. Verrühre den Frischkäse mit 2 TL San Apart, Puderzucker und Vanilleextrakt.

Hebe die Sahne unter die Frischkäsecreme. Kühle die Creme für etwa 15 Min. Spritze sie anschließend mit einer großen Lochtülle auf die Muffins. Dekoriere die Muffins mit den Cupcake-Auflegern. Kühle die Muffins gut.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

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)

CREME:

- 200 g** Sahne
- 250 g** Mascarpone
- 4 TL** San-apart
- 40 g** Puderzucker (gesiebt)
- 1 TL** Vanilleextrakt

DEKORATION:

- Modellerschokolade in versch. Farben