

TANNENBAUM CUPCAKES MIT ROSS ANTONY / ZU GAST BEI SALLY



"Zu Gast bei Sally" ist wieder da! Diesmal mit dem bezauberten Ross Antony. Wir hatten so viel Spaß beim Drehen. Es war ein wirklich schöner Tag. Wir haben Weihnachts Cupcakes aus Ross neuem Weihnachts Backbuch gebacken. Die Cupcakes mit einer leckeren Creme sind sehr schnell und einfach zu zaubern. Dekoriert haben wir sie mit schönen weihnachtlichen Streuseln.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein Muffinblech mit Papierförmchen.

MUFFINTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt schaumig. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils etwa 1 Minuten ein. Füge die restlichen Zutaten hinzu und rühre sie kurz ein.



Ein Rezept für Mincemeat findest du in Ross Backbuch. Es ist eine Mischung aus Trockenfrüchten, Saft und weihnachtlichen Gewürzen. Du kannst es nach Belieben auch durch z. B. ein Chutney ersetzen.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

MUFFINS BACKEN

Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und der Form und lasse sie auf einem Gitter abkühlen.

CREME

Verrühre die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten cremig. Rühre den Frischkäse ein, färbe die Creme mit der Lebensmittelfarbpaste und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Blütentülle.

DEKORATION

Spritze die Creme als kleine Tannenbäume auf die Muffins und streue die Zuckerstreusel darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MUFFINS:

- ☐ **100 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **3** Eier (zimmerwarm)
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **¾ TL** Backpulver
- ☐ **140 g** Mincemeat
- ☐ **¼ TL** Muskatnuss
- ☐ **¼ TL** Lebkuchengewürz

CREME:

- ☐ **150 g** Butter (weich)
- ☐ **150 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **150 g** Frischkäse
- ☐ **1 g** Lebensmittelfarbpaste (grün)

DEKORATION:

- ☐ **2 EL** Zuckerstreusel