

BLUMEN-CUPCAKES ZUM MUTTERTAG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #113



- ANZEIGE -

Blumen Fans aufgepasst, falls ihr nicht nur Blumen in der Vase, sondern auch essbare Blumen verschenken wollt, dann kommt dieses Rezept genau richtig. Luftige Vanillecupcakes werden mit einer leckeren Buttercreme getoppt. Diese könnt ihr ganz nach Belieben einfärben und dann mit verschiedenen Tüllen Blumen und Blätter auf die Cupcakes aufspritzen und dekorieren.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
25 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.

TEIG

Vermische den Zucker mit dem Salz, Mehl und Backpulver. Verrühre die Eier mit dem Sonnenblumenöl, der Buttermilch und dem Vanilleextrakt. Verrühre die flüssigen mit den trockenen Zutaten, bis sich alles verbunden hat.



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

MUFFINS BACKEN

Portioniere die Muffins mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und dem Blech und lasse sie vollständig abkühlen.

VANILLECREME

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib den Frischkäse dazu und rühre ihn kurz ein, bis sich alles verbunden hat.

DEKORATION

Teile die Creme in vier Portionen und färbe sie mit den Lebensmittelfarben in der gewünschten Intensität ein. Fülle die Cremes in Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen, um Blumen und Blätter aufzuspritzen. Dekoriere die Cupcakes dann mit den Cremes und spritze Blümchen und Blätter auf. Stelle die Cupcakes bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MUFFINS:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 2** Eier
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Buttermilch
- 1 TL** Vanilleextrakt

VANILLECREME:

- 200 g** Butter (weich)
- 200 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Frischkäse
- 3 g** Lebensmittelfarbe (rot)
- 3 g** Lebensmittelfarbe (grün)
- 3 g** Lebensmittelfarbe (gelb)
- 3 g** Lebensmittelfarbe (blau)