



PAPAGEIEN-CUPCAKES / BUNTE MUFFINS MIT QUARKCREME-TOPPING



Diese hübschen Cupcakes sind für jeden Kindergeburtstag das absolute Highlight. Die Farben könnt ihr ganz nach Belieben anpassen und auch mehr oder weniger Farben wählen. Das schöne Muster im Anschnitt entsteht durch das mittige Einfüllen des Teigs. Wenn ihr es noch bunter mögt, könnt ihr auch die Creme einfärben, aber die bunten Zuckerstreusel passen auch so schon perfekt dazu.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege eine Muffinform mit Papierförmchen.

MUFFINS

Vermische die trockenen Zutaten. Verrühre die Eier mit der Tonkapaste, dem Öl und Wasser und rühre die trockenen Zutaten kurz ein, bis sich alles verbunden hat. Teile den Teig in vier Portionen und färbe sie jeweils mit einer Farbe ein. Fülle den Teig dann mit Portionierern in die Papierförmchen. Starte dabei mit einer beliebigen Farbe, gib eine zweite Farbe in die Mitte der ersten Farbe und fülle auch die dritte und vierte Farbe jeweils mittig auf den Teig. Die Reihenfolge der Farben kannst du von Förmchen zu Förmchen variieren lassen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20-25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

QUARKCREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle.

CUPCAKES

Spritze die Creme dekorativ auf die Cupcakes und stelle sie bis zum Servieren kalt. Streue kurz vor dem Servieren die bunten Zuckerstreusel darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

MUFFINS:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 2** Eier
- 1 TL** Tonkapaste
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Wasser (mit Kohlensäure)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (gelb)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (pink)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (grün)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (blau)

QUARKCREME:

- 250 g** Quark
- 60 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sahne
- 4.5 TL** San-apart

DEKORATION:

- 3 EL** bunte Zuckerstreusel