

# Kronen-Cupcakes



Auf der nächsten Seite findest du das leckere Rezept!

Zum Sammeln!  
Deine Lieblings-Rezepte



PORTIONEN: 8 Cupcakes  
ARBEITSSZEIT: 15 min  
BACKZEIT: 20 min

SCHWIERIGKEIT: ★★☆☆☆  
MAG ICH: ♥♥♥♥♥



**DAS BRAUCHST DU:**  
Für den Teig: 100g Butter • 80g Zucker • 2 Eier • 250g Mehl • 2 TL Backpulver • 6 EL Milch • 1 Prise Salz  
Für die Verzierung: 200g Frischkäse • 40g Butter • 80g Puderzucker • 1 EL Himbeersirup • Fondant in Lila, Pink und Rosa • Zuckerherzen  
Außerdem: Handmixer • Muffin-Förmchen • Muffin-Blech • Spritztüte

- 1 Zuerst verrührst du **Butter, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, Milch** und **Salz** zu einem glatten Teig.
  - 2 Fülle den **Teig** nun mit einem Löffel in das mit Förmchen ausgelegte **Blech**. Gib es bei **180 °C** für **20 Minuten** in den vorgeheizten Backofen.
  - 3 Für das **Topping** vermischst du **Frischkäse, Butter, Puderzucker** und **Himbeersirup**. Stelle die Creme danach für 15 Minuten in den Kühlschrank.
  - 4 Spritze die **Creme** mit der **Spritztüte** in **kreisenden Bewegungen** auf die abgekühlten **Muffins**.
- Relanas Tipp** Wenn du keine Spritztüte zu Hause hast, fülle die Creme in einen **Gefrierbeutel**. Verschließe ihn und schneide eine der zwei unteren Ecken ab. Dann oben festhalten und drücken.
- 5 Schneide aus **Fondant** kleine **Kronen** aus. Mit etwas Sirup klebst du nun je ein **Zuckerherz** darauf.
  - 6 Zum Schluss verzierst du noch die **Creme** auf deinen Muffins mit den süßen **Herz-Krönchen**.

Fertig!



Lass dir beim Backen von einem Erwachsenen helfen!



Notizen: .....