Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Cupcakes mit Smarties®

Kuchen & Gebäck Fingerfood Gartenparty Geburtstag Kinder

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Für die Cupcakes ein Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann nach und nach die Eier unterrühren.

Schlagobers hinzugeben und nochmals verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zum restlichen Teig unterheben. 100 g der weißen Schokolade grob hacken und unter den Teig heben. Nun die Förmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen. Die Cupcakes im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

Die restliche weiße Schokolade ebenfalls grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen kurz abkühlen lassen, dann mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel auf den Cupcakes verteilen und sofort mit den Smarties® bestreuen.

ZUTATEN

- Zutaten für 12 Stück
- 125 g Butter, weich
- 170 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Schlagobers
- 300 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g weißen Schokolade
- Topping
- 100 g weiße Schokolade
- Smarties®Riesenrolle white chocolate (120 g)