

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)