

Tierisch gut: Bärige Tatzen-Cupcakes

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cupcakes

Für den Teig

160 g weiche Butter
250 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
60 g Kakao
250 ml Buttermilch

Für das Frosting

100 g weiche Butter
70 g Puderzucker
100 g Frischkäse

Für die Dekoration

12 Geleekekse mit Schokoüberzug (z.B. Soft Cake Mini)
36 Schokolierete Rosinen
200 g Kokosraspeln

Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Kokos und Gelee-Cookies sind so lecker, dass sie ohne Umwege gleich in deinen Mund tapsen...mampf.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für die Cupcakes Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl, Backpulver, Natron und Kakao vermischen. Mit einem Holzlöffel so lange unter die Buttermasse heben, bis gerade so ein Teig entsteht. Buttermilch untermengen.

- 4 -

Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für das Frosting Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Frischkäse unterrühren.

- 6 -

Cupcakes mit Frosting bestreichen. Jeweils einen Cookie mittig auf das Frosting drücken. Drei Schoko Rosinen so anordnen, dass eine Bärenpatze entsteht. Kokosraspeln auf einen tiefen Teller geben und Cupcakes darin wälzen.

Taps, taps...happs! Die niedlichen Tatzen-Törtchen mit