

Bei dir piept's wohl: Zuckersüße Küken-Cupcakes

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cupcakes

Für die Cupcakes

150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 1/4 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
200 g Zucker
110 g weiche Butter
1 Ei
2 Eigelb
3/4 Teelöffel Vanilleextrakt
110 ml Milch

Für das Frosting

200 g weiche Butter
200 g Puderzucker
200 g Frischkäse

Zum Verzieren

24 Zuckeraugen
200 g gelb eingefärbter Zucker
1 Päckchen orange Lebensmittelfarbe

Besonderes Zubehör

12er-Muffinform
Spritzbeutel

Es ist ausgebrochen: das Osterfieber! Wie wunderbar, denn endlich kann ich wieder Berge von hart gekochten Eiern kunterbunt anpinseln, jedes freie Fleckchen mit Osterglöckchen schmücken und die große Eierlikörproduktion starten. Hah! Der Osterhase ist ein Amateur im Vergleich zu mir!

Hm, Eier färben schön und gut, aber was ist denn mit meinem liebsten Hobby: dem Backen?! Ein Osterlamm ist ganz nett, aber ehrlich gesagt auch ganz schön verstaubt. Was Neues musste her. Ein bisschen bunter sollte es sein. Und ausgefallener. Und niedlicher. Hmmm...

Küken! Küken sind süß und Oster-tauglich. Aber wie sollte ich etwas backen, das wie ein Küken aussieht, so ganz ohne spezielle Küken-Backform?

Die Lösung lautete wie so oft: Cupcakes! Cupcakes haben so eine ungefähre Küken-Größe und lassen sich super dekorieren.

Es ist wahrscheinlich für niemanden eine große Überraschung, dass ich Cupcakes liebe. Ich liebe es, Rezepte für sie zu kreieren, das Frosting aufzuspritzen, sie hübsch zu dekorieren und natürlich sie zu verputzen.

Die Grundlage für die niedlichen kleinen Küken-Cupcakes bildet der perfekte Cupcake-Teig mit dem perfekten Frosting. Woher ich weiß, dass die beiden perfekt sind? Ich hab's knallhart getestet! Meine Tipps vom saftigen Teig bis zum 1A-Frosting gibt's hier.

Dekoriert habe ich die süßen Ostertörtchen dann mit **gelbem Zucker**. Den kann man mit viel Glück schon fertig kaufen oder ganz einfach selber einfärben.

So geht's: Zucker in ein Glas mit Schraubverschluss füllen, ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe dazugeben, verschließen und schütteln, was das Zeug hält. Wenn's etwas klumpt, den Knubbel einfach mit den Fingern

Bei dir piept's wohl: Zuckersüße Küken-Cupcakes

zerreiben. Falls dir die Farbe noch zu blass ist, das Ganze wiederholen, bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist.



Mit Fingerspitzengefühl und feiner Lochtülle sind die Küken einfach dekoriert

Die niedlichen Kulleraugen sind aus Zuckerguss und gibt's so in vielen Supermärkten zu kaufen. Für die Füßchen und den Schnabel braucht's etwas Geschick, denn die habe ich mit einer gaaanz feinen Lochtülle aufgespritzt. Aber keine Sorge, mit einem Zahnstocher lässt sich nach dem Aufspritzen so gut wie alles noch ganz einfach in die gewünschte Form bringen. Ein ideales Rezept für Kinder, aber nicht nur!

Wie du sicherlich bemerkt hast: Die piepsigen Küken-Cupcakes sind keine schnelle Nummer. Das Ergebnis ist dafür aber umso schöner und die leuchtenden Augen deiner Lieben, wenn du ihnen diese kleinen Kunstwerke zu Ostern servierst, sind jede Mühe wert - versprochen!

- 1 -

Für die Cupcakes Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinform einfetten. Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eier und Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermengen. Mehlmischung und Milch unter die Buttermasse heben. Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen 20 Minuten backen, auskühlen lassen

- 2 -

Für das Frosting Butter mit Puderzucker cremig rühren.

Frischkäse untermengen. 3 Esslöffel Frosting mit orangener Lebensmittelfarbe einfärben und beiseitestellen. Weitere 3 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Lochtülle oder einen Einwegspritzbeutel geben. Restliches Frosting auf die Cupcakes streichen.

- 3 -

Cupcakes im gelben Zucker wälzen. Überschüssigen Zucker abklopfen.



- 4 -

Cupcakes mit jeweils 2 Zuckeraugen dekorieren.



- 5 -

Mit dem Spritzbeutel Flügel aufspritzen. Flügel ebenfalls leicht im gelben Zucker wälzen. Überschüssigen Zucker abklopfen.

Bei dir piept's wohl: Zuckersüße Küken-Cupcakes



- 6 -

Orange eingefärbtes Frosting ebenfalls in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Lochtülle geben. Füße und dreieckige Schnäbel aufspritzen.

