

## Bunte Kakaoküchlein für das Spiel: American Football Cupcakes

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Cupcakes

#### Für den Teig

125 g Mehl  
200 g Zucker  
50 g Kakaopulver  
1/2 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Natron  
1 Prise(n) Salz  
1 Ei  
1 Esslöffel Vanillepulver  
30 g Butter  
180 ml Milch

#### Für das Frosting

4 Eiweiß  
1 Esslöffel Zitronensaft  
300 g Puderzucker  
3 Esslöffel grüne Lebensmittelfarbe  
3 Esslöffel Kakaopulver

#### Besonderes Zubehör

Muffinform  
Zuckerperlen nach Belieben  
1 weißer Zuckerstift

für das beliebte amerikanische Event so richtig sportlich gekleidet. Und ganz egal, wie das Spiel ausgeht, diese köstlichen bunten Kakaoküchlein sind eindeutig unsere Sieger des Herzens - und Gaumens!

- 1 -

Backofen auf 170°C vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für den Teig Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz vermischen.

- 3 -

Butter und Zucker cremig rühren. Ei und Vanille unterrühren. Trockene Zutaten im Wechsel mit Milch dazugeben und glatt rühren.

- 4 -

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

- 5 -

Für das Frosting Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft über einem Wasserbad 7 Minuten cremig schlagen. 1/3 des Frostings mit grüner Lebensmittelfarbe färben und 1/3 mit Kakaopulver vermischen.

- 6 -

Frosting auf den Muffins verteilen und mit Zuckerperlen und -stift dekorieren.

Diese American Football Cupcakes haben sich passend