Lustige Cupcakes mit Tiergesichtern



Zubereitungszeit: 1 h
Backzeit ca.: 25 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Das brauche ich für 14 Cupcakes:

Für den Teig:
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- Salz
- 250 g Mehl
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 150 ml Milch

Außerdem:
- 250 g Puderzucker
- 3–4 EL Zitronensaft
- buntes Lakritz-Konfekt
- grüne Schokolinsen
- rosa Schaumkonfekt
- Geleefrüchte, orange und rot
- Schokobällchen, Vollmilch oder Trüffel
- braune Cookies, rund
- rote Zuckerschnüre
- Lakritzstangen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffinblech stellen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die Eier nach und nach mit einer Prise Salz unterrühren. Das Mehl mit den Nüssen und Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd unter die Buttermasse rühren. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Die fertig gebackenen Cupcakes aus dem Ofen nehmen, aus den Mulden lösen und auskühlen lassen. Den Puderzucker mit Zitronensaft und so viel Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. 4 Cupcakes in Weiß glasieren. Die restliche Glasur in 5 Portionen teilen und diese mit Lebensmittelfarbe rosa, creme, gelb, orange und hellbraun einfärben. Jeweils 2 Cupcakes mit jeder Farbe glasieren. Auf die noch feuchten Glasuren die Süßigkeiten setzen und damit fantasievolle Gesichter kreieren: Lakritzkonfekt und Schokolinsen als Augen und Nasen, Schaumkonfekt, Geleefrüchte oder Schokobällchen als Nasen, Cookies als Ohren, Zuckerschnüre oder Lakritzstangen als Barthaare etc.

Ravensburger