

Rezept von Popcornzeit:

Filmreife Cupcakes



Niveau:	Einfach
Gesamtzeit:	60-65 Minuten
Vorbereitung:	15 Minuten
Backen:	15-20 Minuten
Abkühlen:	30 Minuten

Zutatenliste

(für 12 Stück, je ca. 241 kcal)

Für den Teig/Cake:

- 110 ml Sonnenblumenöl
- 110 g Puderzucker
- 2 Eier Gr. L
- 1 Pck. Vanillezucker
- 110 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver

Für das Frosting:

- 400 ml kalte Sahne
- 1 Pck. Paradies Creme (ca. 60 g) oder 1 Pck. Schlemmer Creme (ca. 72 g) je nach Geschmack
- Optional 1 Pck. Lebensmittelfarbe je nach Belieben

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech oder ein Muffin-Blech mit Muffinförmchen auslegen.
2. Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und sie mit einem elektrischen Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teigmischung gleichmäßig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen. Diese ca. 15-20 Minuten auf der mittleren Einschubleiste des Ofens auf 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.
4. Nach dem Backen die Cakes auf einem Kuchenrost ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
5. Für das Frosting alle Zutaten sowie die Lebensmittelfarbe in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Das ganze ca. 1 Minuten mit dem elektrischen Schneebesen auf höchster Stufe verrühren, bis die Creme steht.
6. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jeden Cupcake einen Swirl spritzen. Hierfür mit der Sterntülle in der Mitte des Cake ansetzen. Nun gleichmäßig von innen nach außen im Kreis einen Swirl spritzen, dabei Runde für Runde immer etwas höher gehen.
7. „Filmreife“ Cupcakes filmen, fotografieren oder gleich Genießen. Auf jeden Fall: Action, please!

