



Arielle

Disney
PRINZESSIN

UNTER DEM MEER CUPCAKES

Fühle dich wie beim Tauchen mit Arielle und ihren Freunden in ihrer Unterwasserwelt und backe diese glitzernden Muschel-Cupcakes.

Anleitung

1. Lege die Muffinform mit den Muffinförmchen aus.
2. Heize den Backofen auf 180 Grad vor, bei Umluft auf 160 Grad.
3. Gib Butter und Zucker in die Rührschüssel und verrühre alles mit dem Handrührgerät, bis die Masse hell und schaumig ist.
4. Schlage das Ei auf und wasche dir die Hände, bevor du den Vanilleextrakt zur Masse gibst und alles verrührst.
5. Gib Mehl und Backpulver dazu und rühre den Teig glatt, bis alles gut vermengt ist – nicht zu lange rühren.
6. Gib die Milch dazu und rühre sie mit einem Holzlöffel in den Teig unter.
7. Fülle den Teig gleichmäßig in die Muffin-Förmchen und schiebe die Muffinform in den vorgeheizten Backofen. Backe die Muffins 18–22 Minuten.
8. Steche mit einer Gabel in einen der Muffins, um zu prüfen, ob sie fertig sind.
9. Lasse die Muffins abkühlen, während du die Buttercreme machst.
10. Verrühre alle Zutaten für die Buttercreme in einer sauberen Schüssel.
11. Stecke die Spritztülle in den Spritzbeutel und fülle die Buttercreme in den Beutel, massiere dabei alle Luftblasen raus.
12. Verteile die Buttercreme in 4–5 spiralförmigen Linien, streue ein bisschen essbaren Glitzer darüber und lege zum Schluss eine essbare Perle darauf, bevor du die Cupcakes servierst!

• Ergibt 6 Cupcakes •

Zutaten

Für den Teig

75 g ungesalzene Butter
75 g Rohrzucker
1 großes Ei
75 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Vollmilch

Für die Buttercreme

70 g weiche, ungesalzene Butter
140 g Puderzucker
2 TL Vollmilch
1/2 TL Vanilleextrakt
3 Tropfen violette Lebensmittelfarbe
1/2 TL essbarer Glitzer
Zuckerperlen

Benötigte Utensilien:

Muffinförmchen
Sternförmige Spritztülle
Spritzbeutel
Rührschüssel
Handrührgerät
Muffinform

Tipps

Erfordert die Aufsicht eines Erwachsenen.

Verändere die Farbe der Buttercreme, indem du Lebensmittelfarbe hinzufügst. Probiere es mal mit Rot oder Türkis.

