







# **Mighty Express Cupcake-Zug**

#### Zutaten für die Muffins:

- 150 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 230 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 130 ml Milch
- Muffinförmchen

#### Zutaten für die Creme:

- 100 g weiche Butter
- 130 g Puderzucker
- 200 g cremiger Frischkäse
- Rote Lebensmittelpaste
- Spritzbeutel mit Sterntülle

## Materialien für die Dekoration:

- 24 Marshmallows
- 6 Knäckebrote
- 30 g weiße Schokolade
- Gelbe Schokolinsen
- Vorlage Muffin-Bänder
- Klebeband

#### Zutaten für die Leitern:

- 50 g weiße Schokolade
- Gelbe Lebensmittelpaste
- Spritzbeutel

#### **Dekoration für Bruno:**

- Orange Schokolinsen
- Lakritzschnecken



### **Muffins backen**

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen.





Jedes Ei einzeln dazugeben und gut unterrühren.



Das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz mischen und im Wechsel mit der Milch kurz, aber kräftig unterrühren.



Eine Muffinform mit Muffinförmchen befüllen. Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins für 25 Minuten bei 175 Grad Ober- und Unterhitze backen. Danach die Muffins abkühlen lassen.



## Frischkäse-Creme

Die weiche Butter mit dem Puderzucker einige Minuten aufschlagen, bis eine weiß cremige Masse entsteht.





Dann den Frischkäse unterrühren.



Die Frischkäse-Creme mit roter Lebensmittelpaste einfärben.



Die Creme in einen großen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und für 15 Minuten kaltstellen.



## **Muffins dekorieren**

Die Nick-Muffin-Bänder ausdrucken und ausschneiden. Diese befinden sich am Ende der Bastelanleitungen.





Klebe ein Stück Klebeband auf ein Ende des Bandes. Das Muffinband legst du nun um den abgekühlten Muffin und klebe es fest. Wiederhole das mit allen Muffins.



Die Frischkäse-Creme auf die Muffins spritzen.



Auf die Creme werden gelbe Schokolinsen verteilt. Wenn du magst, kannst du auch mit gelb eingefärbter weißer Schokolade kleine Leitern spritzen und auf die Creme legen.



# **Zugwagen basteln**

Schmelze die weiße Schokolade. Tauche die Marshmallows kurz in die Schokolade und klebe jeweils vier davon auf ein Knäckebrot.





Wenn du Schokolade hart geworden ist, dann kannst du die Zugwagen umdrehen und jeweils zwei Cupcakes darauf stellen.



Du kannst auch zwei verschiedene Züge backen. Dazu musst du nur eine Hälfte der Creme gelb einfärben und diese mit orangen Schokolinsen und Lakritzschneckenstückchen dekorieren. Die Bruno-Muffinbänder findest du ebenfalls am Ende der Bastelanleitung.



Fertig sind die Mighty Express Cupcake-Züge! Nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch superlecker!



Gut gemacht! Die Cupcake-Züge passen auch super zur Mighty Express Tischdekoration! Eine Bastelanleitung dazu findest du auch toggoeltern.de.















