



Deine Serie bei

TOGGO
LINO



PAW Patrol Marshall-Kürbis-Cupcakes

Zutaten für die Muffins:

- 125 g Kürbismus (Babygläschen)
- 175 g weiche Butter
- 160 g brauner Zucker
- 2 Eier (M)
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 TL Backpulver
- 1,5 TL Zimt
- 4 EL Milch
- 1 EL Ahornsirup
- Muffinförmchen
- Muffinbackform

Zutaten für die Creme:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 350 g cremiger Frischkäse
- 1 TL Vanilleextrakt
- Gelbe & rote Lebensmittelpaste
- Großer Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Materialien für die Dekoration:

- Grüne Gummistangen
- Grüne Gummipasta
- Zuckeraugen
- Schere
- Klebeband
- Marshall-Muffinband (unter "Vorlagen" zum Download)



Kürbis-Muffins backen

Die zimmerwarme Butter und den braunen Zucker cremig verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren.



Den Zimt, das Backpulver und eine Prise Salz zum Mehl geben und vermischen. Das Mehlgemisch unter den Teig rühren.



Die Milch, der Ahornsirup und den Kürbismus zum Teig geben und unterrühren. Fertig ist der Muffinteig!



Die Muffinförmchen in die Muffinbackform legen und diese zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig befüllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad mit Ober- und Unterhitze (160 Grad mit Umluft) für 25 Minuten backen. Die Muffins danach abkühlen lassen.



Orange Creme anrühren

Die zimmerwarme Butter fünf Minuten weiß cremig aufschlagen. Dann den Puderzucker dazugeben und unterrühren.



Anschließend das Vanilleextrakt und den Frischkäse unterrühren.



Die Creme mit gelber und roter Lebensmittelpaste orange einfärben.



Die Creme in einen großen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und den Beutel für 30 Minuten kaltstellen.



Cupcake dekorieren

Die Marshall-Muffinbänder ausdrucken und ausschneiden. Drucke so viele aus wie du brauchst. Befestige an ein Ende ein Stück Klebeband.



Lege das Muffinband um den Muffin und drücke das Klebeband fest.



Nimm eine grüne Gummipasta und schneide alle vier Ecken weg. So erhältst du eine Blattform. Wiederhole das für alle Muffins.



Nimm dir zwei weitere Gummipasta und schneide diese in Streifen.



Jetzt kannst du den Spritzbeutel aus dem Kühlschrank holen. Die Creme wird vom Rand zur Mitte hin aufgespritzt.



Der Cupcake verwandelt sich mit einer grünen Gummistange, dem Blatt und dem kleinen Ast zu einem Kürbis. Und mit Zuckeraugen verwandelt er sich in Marshalls-Kürbiskopf!



Gut gemacht! Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!