

## Weihnachtliche Cupcakes

### Schritt 1:

#### Du brauchst:

#### Für den Teig:

- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Packung Schokodrops
- 200 g Mehl
- 2 EL Backkakao
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 175 ml Milch
- 1 gestrichenen Teelöffel  
Lebkuchengewürz

#### Für das Frosting:

- 100 g weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 250 g Frischkäse
- ggf. Sahne falls Konsistenz zu  
dick

Lebensmittelfarben (rot und  
gelb)

#### Zusätzlich:

- Muffinförmchen
- 100 g Schokolade
- Spritzbeutel oder einen  
Gefrierbeutel
- Zuckeraugen
- bunte Schokolinsen
- Kokospraline
- Kokosraspeln

Zuerst fängst du mit dem Teig an. Dafür verrührst du in einer Schüssel 125 g weiche Butter, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker.



### Schritt 2:

Gib zwei Eier dazu und rühre weiter.



### Schritt 3:

Mische 200 g Mehl mit 4 EL Backkakao, einer Prise Salz und 2 TL Backpulver.



**Schritt 4:**

Gib einen halben Teelöffel Lebkuchengewürz zu der Butter-Zuckermasse.



**Schritt 5:**

Die Mehlmischung und 175 ml Milch zur Butter-Zuckermasse geben und alles gut verrühren.



**Schritt 6:**

Zum Schluss kommt noch eine Packung Schokodrops dazu.



**Schritt 7:**

Lege die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen aus.



**Schritt 8:**

Mit zwei Esslöffeln kannst du den Teig in die Förmchen füllen. Die Muffins müssen jetzt im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen. Danach lässt du sie auskühlen.



**Schritt 9:**

In der Zwischenzeit kannst du das Frosting vorbereiten. Dafür gibst du 100 g weiche Butter in eine Schüssel und schlägst sie kurz auf.



### Schritt 10:

Dann kommen 200 g Puderzucker dazu. Das Ganze musst du ungefähr 2 Minuten aufschlagen.



### Schritt 11:

Gib nun den restlichen Puderzucker dazu und rühre weiter.



### Schritt 12:

Jetzt kommen 200 g Frischkäse dazu. Den solltest du aber nur ganz kurz unterrühren. Das Frosting ist nun fertig und muss für 15-30 Minuten im Kühlschrank kühlen.



### Schritt 13:

Nun kannst du den größten Teil deines Frostings einfärben. Einen kleinen Teil des Frostings legst du zur Seite und färbst du nicht ein. Für den Weihnachtsmützen-Cupcake brauchst du zusätzlich eine Schüssel mit rotem Frosting und für den Rentier-Cupcake eine Schüssel mit braunem Frosting. Für Rot verwendest du Lebensmittelfarbe und für Braun kannst du einfach Back-Kakao einrühren.



### Schritt 14:

Fangen wir mit der Dekoration für die Rentier Cupcakes an. Für die Rentier-Geweihelast du 100 g Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen zuschneidbaren Spritzbeutel füllen. Wenn du keinen Spritzbeutel hast, dann kannst du auch einen Gefrierbeutel verwenden. Dazu musst du einfach nur die Spitze des Beutels abschneiden.



### Schritt 15:

Nimm dir eine Silikonunterlage oder Backpapier und forme mit der Schokolade Rentier-Geweihelast. Die Schokolade muss jetzt abkühlen und hart werden.



### Schritt 16:

Mit einem Messer streichst du das braune Frosting auf den Muffin.



### Schritt 17:

Durch zwei Zuckeraugen und braune Schokolinsen als Nase und Ohren entsteht das Rentier-Gesicht.



### Schritt 18:

Stich mit dem Messer vorsichtig einen Schlitz in den Muffin. In diesen kannst du das Geweih stecken. Wenn du das Rentier aus dem „TOGGO Weihnachtstausch“ dekorieren willst, bekommst es nur eine Geweihstange. Du kannst aber auch ein normales Rentier mit zwei Geweihstangen machen. Fertig ist der Rentier Cupcake!



### Schritt 19:

Nun kannst du einen weihnachtlichen Wintermützen-Cupcake dekorieren. Dazu füllst du das rote Frosting in einen Spritzbeutel mit runder Öffnung.



### Schritt 20:

Streiche etwas weißes (uneingefärbtes) Frosting auf den Muffin.



### Schritt 21:

Tunke den Muffin in Kokosraspeln.



### Schritt 22:

Spritze nun das rote Frosting in Weihnachtsmützen-Form auf die Mitte des Muffins.



### Schritt 23:

Für den Weihnachtsmützen-Bommel kannst du ganz einfach eine Kokospraline verwenden.



Fertig sind die weihnachtlichen Cupcakes. Wenn du willst, kannst du deine Muffins ganz leicht auch in den Osterhasen oder in ein Osterküken aus dem "TOGGO Weihnachtstausch" verwandeln. Wir wünschen viel Spaß beim Backen und einen guten Appetit!

