



**CUPCAKES** 180 g Weizenmehl • 1 TL Backpulver  
1/8 TL Salz • 120 g weiche Butter • 100 g Zucker • 1 TL fein  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone • 2 Eier (Größe L)  
90 g Naturjoghurt • 150 g frische oder TK-Blaubeeren

**GARNIERUNG** 120 g fester griechischer Joghurt • 1 EL Honig • frische Blaubeeren  
Mini-Zuckerblüten (nach Belieben)

**ERGIBT** 12 CUPCAKES • **ZUBEREITUNGSZEIT** 15 MINUTEN • **BACKZEIT** 20-25 MINUTEN

## BLAUBEER-CUPCAKES

**CUPCAKES 1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine 12er-Muffinform mit Papierbackförmchen auskleiden. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben.

**2.** Butter, Zucker und Zitronenschale in einer zweiten Schüssel hell und cremig rühren. Die Eier einzeln unterschlagen. Nach und nach Mehlmischung und Joghurt einarbeiten. Die Blaubeeren unterheben. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen.



**3.** Die Cupcakes im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen. Die Stäbchenprobe (siehe S. 9) machen. Die Cupcakes in der Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann herauslösen.

**GARNIERUNG 4.** Joghurt und Honig in einer Schale verrühren und je einen Klacks auf die Cupcakes setzen. Mit frischen Blaubeeren und Zuckerblüten garnieren. Sofort servieren.

*\* DIESE KLASSISCHEN CUPCAKES KÖNNEN  
ZU JEDER GELEGENHEIT, EGAL OB  
FRÜHSTÜCK, BRUNCH ODER KAFFEE-  
STUNDE, SERVIERT WERDEN.*

*• DIESES REZEPT SCHMECKT? DANN PROBIEREN SIE AUCH DIE ERDBEER-CREME-CUPCAKES AUF SEITE 96*





**CUPCAKES** 600 g Weizenmehl

4 TL Backpulver • ½ TL Salz • 130 g fein gemahlene Pistazien  
 500 g weiche Butter • 800 g Zucker • einige Tropfen Vanillearoma  
 8 Eier (Größe L) • 330 ml Milch • 90 ml Rosenwasser

**GARNIERUNG** 1 kg hellrosa Rollfondant • 1 kg lindgrüner Rollfondant • 325 g Orangenmarmelade, erwärmt und durch ein Sieb gestrichen • Zuckerblüten und -perlen

ERGIBT 48 CUPCAKES • ZUBEREITUNGSZEIT 1 STUNDE • BACKZEIT 20–25 MINUTEN

**BRAUTPARTY-CUPCAKES**

**CUPCAKES 1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Vier 12er-Muffinformen mit silberfarbenen Papierbackförmchen auskleiden. Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben. Die Pistazien untermischen.

**2.** Butter, Zucker und Vanillearoma in einer zweiten Schüssel hell und cremig rühren. Die Eier einzeln unterschlagen. Nach und nach die Mehlmischung abwechselnd mit dem Rosenwasser einarbeiten. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen.

**3.** Die Cupcakes im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen sind. Die Stäbchenprobe machen (siehe S. 9). Die Cupcakes in der Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann herauslösen.



**GARNIERUNG 4.** Den rosa Fondant 3 mm dick ausrollen und mit einer runden Ausstechform oder einem Glas 48 Kreise ausstechen, die so groß sind, dass sie die Cupcakes abdecken. Mit einer kleineren Form (etwa 2,5 cm Durchmesser) mittig ein Loch aus 24 Kreisen ausstechen. Mit dem grünen Fondant ebenso verfahren.

**5.** Die Oberfläche der Cupcakes mit der warmen Marmelade bestreichen. Die rosa Fondantkreise ohne Loch auf die Hälfte der Cupcakes legen und leicht andrücken. Mit Marmelade bestreichen und die grünen Fondantkreise mit Loch darauflegen. Mit der zweiten Hälfte der Fondantkreise ebenso verfahren.

**5.** Die Dekorblüten mit etwas warmem Wasser befeuchten und auf dem Fondant fixieren.

☛ DIESES REZEPT SCHMECKT? DANN PROBIEREN SIE AUCH DIE HOCHZEITS-CUPCAKES AUF SEITE 78.





**CUPCAKES** 225 g Weizenmehl  
 2 TL Backpulver • ½ TL gemahlener Zimt • ⅛ TL Salz  
 200 g Zucker • 2 Eier (Größe L) • einige Tropfen Vanillearoma  
 120 g Sahne • rote Lebensmittelfarbe

**GARNIERUNG** 300 g Puderzucker • 1-2 EL kochendes Wasser • rote Zuckerschrift  
 24 kleine gelbe Schokolinsen • 12 rote Schokolinsen • 90 g dunkle Schokolade • 4 Eiswaffeln,  
 in 12 Dreiecke geschnitten

ERGIBT 12 CUPCAKES • ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN • BACKZEIT 20-25 MINUTEN

## CLOWN-CUPCAKES

**CUPCAKES** 1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine 12er-Muffinform mit Papierbackförmchen auskleiden. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in eine Schüssel sieben.

2. Zucker, Eier und Vanillearoma in einer zweiten Schüssel hell und schaumig rühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Sahne einarbeiten. Die

Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel füllen und mit der Lebensmittelfarbe rot einfärben. Roten und ungefärbten Teig abwechselnd in die Förmchen schichten, bis sie zu zwei Dritteln gefüllt sind.

3. Die Cupcakes im Ofen 20-25 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen (siehe S. 9). Die Cupcakes in der Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann herauslösen.



**GARNIERUNG** 4. Puderzucker und Wasser in einer Schale glatt rühren und die Cupcakes damit überziehen.

5. Für die Clownsgesichter mit Zuckerschrift ein kleines rotes Kreuz aufmalen und eine gelbe Schokolinse als Auge daraufsetzen. Eine zweite Schokolinse danebensetzen. Eine

rote Schokolinse als Nase in den Zuckerguss drücken. Mit der Zuckerschrift einen Lachmund aufmalen.

6. Die Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Beutelecke abschneiden. Die Waffeldreiecke mit der Schokolade beträufeln. Die Dreiecke als Clownshüte mit etwas flüssiger Schokolade auf den Cupcakes fixieren.

☛ DIESES REZEPT SCHMECKT? DANN PROBIEREN SIE AUCH DIE MARIENKÄFER-CUPCAKES AUF SEITE 120.

