



Skyes Wölkchen-Cupcakes

Zutaten Muffins:

- 80 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 250 g Joghurt
- 150 g Himbeeren
- Rosa Lebensmittelfarbe
- Pinke Muffinförmchen

Zutaten Frosting:

- 100 g weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse
- Rosa Lebensmittelfarbe
- Spritzbeutel

Materialien Dekoration:

- Zuckerstreusel
- Schaschlik Spieße
- Schere
- Klebeband
- Skye Cupcake-Toppers (Vorlage am Ende des Rezepts)
- Zuckerwatte



Muffins backen

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben unditerrühren.



Anschließend den Joghurt dazugeben.



Das Mehl und das Backpulver mischen, ordentlich sieben und in zwei Portionen zur Masse geben und gut verrühren.



Den Teig mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben, wieder gut verrühren.



Vorsichtig die Himbeeren mit einem Löffel oder Teigschaber unterheben.



Pinke Muffinförmchen in ein Muffinblech legen und den Teig mit zwei Löffeln in die Förmchen füllen. Diese sollten ungefähr zu 2/3 befüllt sein.



Die Muffins im vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für ca. 20 Minuten backen. Danach die Muffins abkühlen lassen.



Frischkäse-Frosting

Die weiche Butter aufschlagen bis sie weiß und schaumig ist (meist mindestens 5 Minuten).



Danach ca. 1/2 des Puderzuckers einrühren. So lange schlagen bis eine helle und fluffige Masse entstanden ist. Dann den restlichen Puderzucker dazugeben und weiterschlagen. Anschließend kommt noch der Frischkäse dazu. Diesen langsam einrühren.



Das Frischkäse-Frosting wird zum Schluss noch mit rosa Lebensmittelfarbe eingefärbt. Das Frosting im Anschluss für 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.



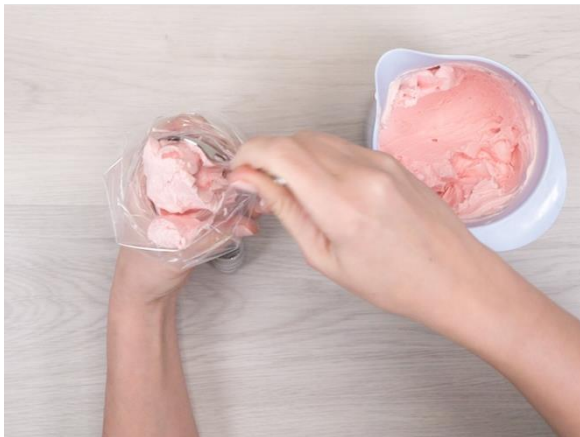
Die Skye-Cupcake-Topper, die sich am Ende dieses Rezepts befinden, ausdrucken und ausschneiden.



Bei den Schaschlik Spießen vorsichtig ca. 1/3 abbrechen, damit sie nicht so lang sind. Mit einem kleinen Klebestreifen dann die Schaschlik Spieße an der Rückseite der Skye-Cake-Topper festkleben.



Die Skye-Cupcake-Topper sind jetzt fertig!



Das Frischkäse-Frosting aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen.



Die abgekühlten Muffins bereitstellen und neben dem Frosting auch die Zuckerstreusel, die Zuckerwatte und die Skye-Topper bereitlegen.



Das Frosting dekorativ auf die Muffins spritzen.



Dann die Muffins mit den Zuckerstreuseln dekorieren. Hier werden weiße Zuckerwolken verwendet. Es können aber natürlich auch andere Zuckerstreusel genutzt werden.



Ein Stück von der Zuckerwatte abreißen und vorsichtig zu einer Wolke formen. Diese dann auf den Cupcake-Topper speißen. Wichtig ist, dass man trockene Hände beim Formen der Zuckerwatte hat, damit sie sich nicht auflöst.



Den Skye-Cupcake-Topper mit der Zuckerwatte-Wolke dann in die Mitte eines Cupcakes stecken. Die Zuckerwatte sollte dabei nicht auf dem Frosting aufliegen, da sich die Zuckerwatte dann ebenfalls schneller auflösen kann.



Und fertig sind die Skye Cupcakes! Guten Appetit!

