

Spirit Apfel-Cupcakes

Zutaten für die Muffins:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 170 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 30 g Speisestärke
- 90 ml Milch
- Zwei Äpfel
- Rote Muffinförmchen

Zutaten für das Frosting:

- 250 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 100 g Apfelmus

Zutaten für die Frosting-Dekoration:

- 100 g Zucker
- Rote Lebensmittelpaste
- Salzstangen
- Grüne, saure Gummibänder

Materialien für die Dekoration:

- Servierplatte
- Grüner Bastelkarton
- Lineal
- Bleistift und Radiergummi
- Schere
- Holzstäbchen
- Heißkleber
- Zahnstocher
- Klebeband
- Spirit Cupcake-Topper (Druckvorlage am Ende der Bastelanleitung)



Muffins backen

Die zwei Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.



Die Eier mit dem Zucker und der zimmerwarmen Butter schaumig schlagen.



Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und in zwei Portionen in den Teig sieben. Dazu wird nach und nach die Milch dazugegeben. Der Teig wird jetzt glatt gerührt.



Die Apfelstückchen in den Teig geben und unterrühren.



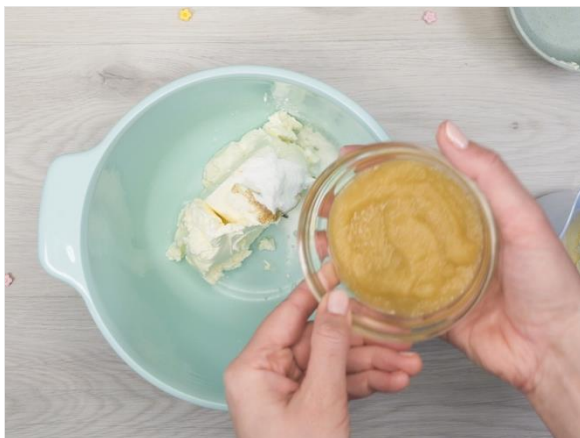
Die roten Förmchen in eine Muffinbackform legen und den Teig auf 12 Förmchen verteilen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) für 25 Minuten backen. Danach müssen die Muffins vollständig abkühlen.



Frosting vorbereiten

Die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen.



Den Frischkäse mit dem Vanille-Extrakt, einer Prise Salz, einer Packung Sahnesteif und dem Apfelmus zu einer Masse rühren.

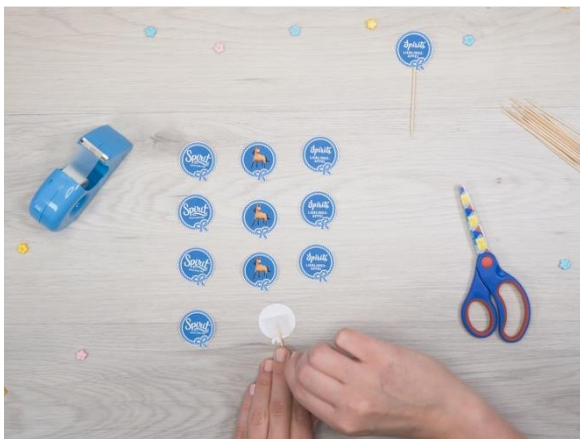


Dann die Sahne vorsichtig unterheben und das Frosting mindestens für eine halbe Stunde kaltstellen.



Cupcake-Topper basteln

Für die Apfel-Cupcakes kannst du Spirit-Topper basteln. Dazu findest du eine Druckvorlage am Ende der Bastelanleitung. Diese kannst du ausschneiden.



Und jeweils mit einem Stück Klebeband an einem Zahnstocher befestigen.



Zaun basteln

Du kannst auch kleine Deko-Zäune basteln. Für einen Zaun brauchst du vier Holzstiele. Einen Stiel schneidest du in der Mitte durch.



Die beiden entstandenen Holzstücke klebst du mit Heißkleber hochkant links und rechts auf ein Holzstück. Achte darauf, dass sie mittig auf dem Holzstiel platziert sind und einen 90 Grad-Winkel bilden, damit der Zaun am Ende stehen bleibt.



Gebe nun zwei Klebepunkte mit etwas Abstand auf beide Holzstücke und klebe die zwei übrigen Holzstäbchen auf. Fertig ist der kleine Deko-Zaun. Du kannst natürlich mehrere Zäune basteln und um deine Servierplatte stellen.

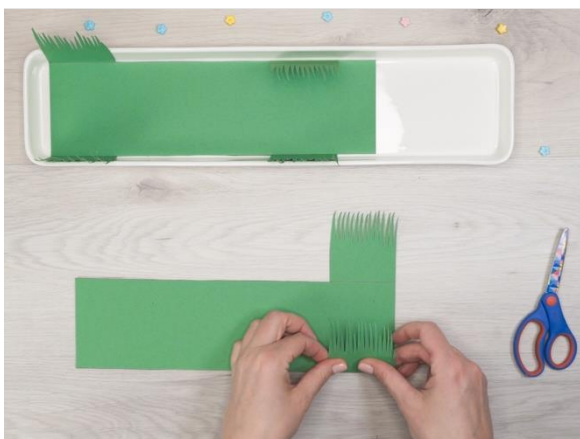


Deko-Gras basteln

Wenn du Lust hast, dann kannst du deine Servierplatte noch mit Gras dekorieren. Dazu misst du einmal die Breite und die Länge deiner Platte. Auf einen grünen Bastelkarton zeichnest du mittig einen Streifen mit deiner Platten-Breite auf.



An allen Ecken zeichnest du einen 6 cm breiten Streifen ein. Jetzt schneidest du alles zusammen aus. Die vier Streifen knickst du nun um.

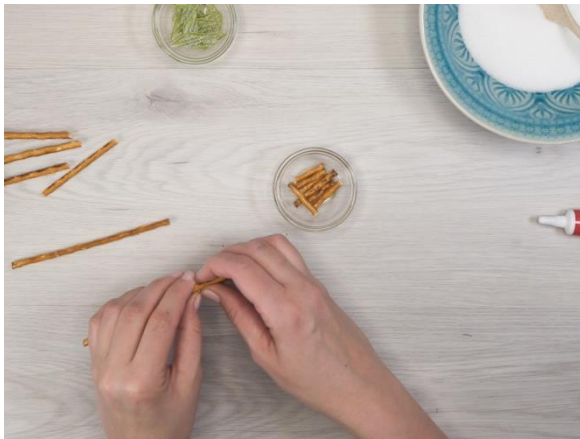


Die Streifen werden mit einer Schere zu Grashalmen zugeschnitten, indem du lange Zick-Zack-Linien einschneidest. Da diese Servierplatte sehr lang ist, werden zwei Streifen benötigt.



Dekoration vorbereiten

Außerdem die grünen Gummibänder in der Mitte durchschneiden und die Ecken abschneiden, sodass kleine Apfelblätter entstehen.



Von den Salzstangen kleine Stiele für die Äpfel abbrechen.



Rote Lebensmittelpaste in den Zucker geben und mit einem Löffel so lange verrühren, bis sich der Zucker komplett rot gefärbt hat.



Muffins in Apfel-Cupcakes verwandeln

Das Frosting aus dem Kühschrank holen und mit einem Messer auf die Muffins streichen, sodass eine runde Kuppel entsteht.



Die Cupcakes nun vorsichtig in dem Zucker wälzen, sodass das Frosting komplett mit dem roten Zucker bedeckt ist.



Zum Schluss den Salzstangen-Stiel und das grüne Gummiband-Blatt in die Mitte des Cupcakes stecken.



Gut gemacht!
 Fertig sind Spirit's Lieblings-Cupcakes.
 Lass dir die Miradero-Apfel-Cupcakes schmecken!

Vorlage: Cupcake-Topper

