

Woozle Cupcakes

Zutaten für den Muffin-Teig:

- 160 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 2 TL Vanille-Extrakt
- Blaue Zuckerperlen
- 1 TL Mehl
- Blaue Muffinförmchen

Zutaten für das Vanille-Frosting:

- 1 Pck. Vanillepudding
- 400 ml Milch
- 50 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- Blaue Lebensmittelpaste
- Spritzbeutel mit Sterntülle

Dekoration:

- Zuckeraugen
- Rote Gummischnüre
- Rote Erdnuss-Schokolinsen
- Rote Zuckerschrift



Muffins backen

Die Butter mit dem Zucker einige Minuten schaumig schlagen. Dann die Eier unterrühren.



Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit dem Vanille-Extrakt und der Milch unter die Masse rühren.



Die blauen Zuckerperlen mit einem Teelöffel Mehl mischen, damit die Farbe nicht zu schnell in den Teig verläuft. Die Perlen vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig rühren.



Die blauen Muffinförmchen in ein Muffinblech legen und diese zu 2/3 mit dem Teig füllen. Die Muffins müssen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad mit Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) für 25 Minuten backen. Anschließend müssen die Muffins abkühlen.



Vanille-Pudding kochen

Für das Vanille-Frosting wird zuerst ein Pudding gekocht. Dazu werden 400 ml Milch in einen Topf gegeben. Achtung: Das sind 100 ml weniger Milch als in der Pudding-Anleitung steht. Unser Pudding muss nämlich fester werden. Das Puddingpulver mit 6 EL von der Milch und 50 g Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren.



Die Milch kurz aufkochen. Den Topf kurz vom Herd nehmen und die Pudding-Masse kräftig in die Milch rühren. Danach den Pudding nochmal kurz aufkochen lassen.



Der Pudding kann jetzt in einen Suppenteller gefüllt werden. Damit beim Abkühlen keine Puddinghaut entsteht, sollte eine Frischhaltefolie auf den Pudding gelegt werden. Damit dieser später die gleiche Temperatur hat wie die Butter, sollte der Pudding bei Zimmertemperatur abkühlen und nicht in den Kühlschrank gestellt werden.



Woozle Frosting anrühren

Die zimmerwarme Butter einige Minuten aufschlagen, bis sie weiß und cremig ist. Dann löffelweise den zimmerwarmen Vanille-Pudding dazugeben und weiterschlagen.



Das Frosting mit blauer Lebensmittelpaste einfärben bis der gewünschte Blauton entstanden ist.



Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Muffin tupfenweise mit dem Frosting bedecken.

TIPP: Mit dem Rand anfangen und dann im Kreis von außen nach innen Tupfen aufspritzen.



Von der roten Gummischnur 6 Stücke abbrechen und zusammen an den Rand drücken. Das sind Wozzles Haare. Zwei Zuckeraugen auflegen und mit roter Zuckerschrift Wozzles Augenbrauen aufmalen.



Am Ende wird eine rote Erdnuss-Schokolinse zu Wozzles Nase. Auf diese Weise werden alle Muffins dekoriert und verwandeln sich dadurch in einen kleinen Wozzle.



Gut gemacht!
Fertig sind die Wozzle Cupcakes.