

Cupcakes mit Highland-Cattle-Gesicht

Zutaten für den Teig (für 12 Stück):

- 200 g zimmerwarme Butter
- 200 g Zucker
- 3 (Größe M) Eier
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Vanilleextrakt
- 0,5 TL Backpulver
- 3 EL Milch

Für den Biskuitteig Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Ei dazugeben, umrühren, dann 1 TL Mehl hinzufügen unditerrühren. Die restlichen Eier nach und nach untiterrühren, dann den Vanilleextrakt.

Das restliche Mehl mit dem Backpulver mischen und sehr sanft mit einem Holzlöffel unter die Buttermasse heben. So viel Milch hinzugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht.

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 160 Grad (Umluft) vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Cupcake-Papierförmchen auskleiden. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Die Cupcakes auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Gitter stellen.

Zutaten für Hörner und Nasen:

- weißer und rosa Rollfondant

Während des Backens die Dekoration vorbereiten. Aus dem rosa Fondant eine kleine Kugel formen, diese zu einem Oval abflachen und mit der Rückseite eines Holzspießes zwei Löcher hineindrücken. Auf diese Weise 12 Nasen formen. Dann aus weißem Fondant 24 Hörner formen. Die Nasen und Hörner 15 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

Zutaten für die Creme:

- 100 g Milkschokolade
- 200 g zimmerwarme Butter
- 400 g Puderzucker
- 5 EL Backkakao
- 3 EL Milch

Schokolade zerkleinern und mit den anderen Zutaten mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten zu einer lockeren Masse mixen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 04.03.2024

Koch/Köchin: Ross Antony

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen