



Tannenbaum Cupcakes

Backen mit Kinder

Zubereitung: 30 Minuten | **Backzeit:** 25 Minuten | **Kühlzeit:** 2 Stunden

Muffins:

180 g Mehl
 0,5 TL Backpulver
 0,25 TL Natron
 20 g Kakao
 150 g Zucker
 1 Prise Salz
 80 g Schokoladenstreusel
 2 Eier
 150 g Sonnenblumenöl
 200 g Buttermilch / Kefir
 1 TL Vanilleextrakt

Tannenbaum-Creme:

250 g Topfen
 60 g Puderzucker
 1 TL Vanilleextrakt
 400 g Sahne
 5 Tropfen Lebensmittelfarbpaste
 (grün)
 7 TL San-apart

Dekoration:

50 g Zuckerperlen / Streusel



Muffins:

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Mehl, Backpulver, Natron, Kakao, Zucker, Salz und Schokoladenstreusel in einer großen Schüssel verrühren. Eier, Öl, Buttermilch und Vanilleextrakt hinzufügen und kurz einrühren.

Den Teig mithilfe eines großen Eisportionierers in die Muffinformen füllen und dann im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Tannenbaum-Creme:

Topfen, Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren. Sahne und Lebensmittelfarbe zufügen und mit San-apart steifschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Stern- oder Blütentülle füllen und in der Mitte beginnend einen Tannenbaum auf jeden Muffin spritzen.

Mit Zuckerperlen bestreuen und etwa 1 Stunde kühlen.