



Festliche Cupcakes mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 80 Minuten



Wartezeit:
ca. 20 Minuten



Zutaten für 42 Stück

Für die hellen Cupcakes:

120 g Butter, weich, für den Teig
100 g Zucker
5 Eier
300 g Weizenmehl
1 Packung Backpulver
80 g Puderzucker
4 EL Magerquark
8 kinder Riegel
1 EL Zitronenabrieb
250 g Butter, weich, für die Creme

Für die dunklen Cupcakes:

120 g Butter
100 g Zucker
5 Eier
300 g Weizenmehl
1 Packung Backpulver
400 g Quark
14 kinder Riegel
15 g Kakaopulver

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen auf 160°C Ober-/Unterhitze. Für die hellen Cupcakes Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter Rühren nach und nach Eier zugeben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Papierförmchen auf die Mulden eines Muffinblechs aufteilen und jede Mulde bis zur Hälfte einfüllen. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Min backen. Anschließend die Küchlein aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig genauso wiederholen.

2. Schritt:

Für die dunklen Cupcakes Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter Rühren nach und nach Eier zugeben. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Papierförmchen auf die Mulden eines Muffinblechs aufteilen und jede Mulde bis zur Hälfte einfüllen. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Min backen. Anschließend die Küchlein aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig genauso wiederholen.

3. Schritt:

Für die Buttercreme der hellen Cupcakes weiche Butter mit dem Handrührgerät ca. 3 Min aufschlagen. Nach der Hälfte der Zeit gesiebten Puderzucker und Zitronenabrieb zugeben. Am Ende Quark vorsichtig unterheben. Danach kinder Riegel fein hacken und beiseite stellen.

Utensilien:

Küchenwaage, Backofen,
Schüsseln, Handrührgerät,
Muffinförmchen, Muffinblech,
Messer, Schneidebrett, Topf,
Herd

Portionen:	42
Pro Portion:	67g
Pro Portion:	250 kcal

4. Schritt:

Für die Quarkcreme der dunklen Cupcakes kinder Riegel in Segmente brechen und je Cupcake ein Segment beiseitestellen. Die restlichen Segmente über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzenen kinder Riegel mit Quark verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Bis zum Weiterverarbeiten kaltstellen.

5. Schritt:

Die hellen Cupcakes mit Buttercreme bestreichen und mit gehackten kinder Riegeln toppen. Die Quarkcreme auf die dunklen Cupcakes auftragen und mit je einem Segment dekorieren. Cupcakes nach Belieben auf einer Etagere verteilen.

6. Schritt:

Brownie in 2,5 x 2,5 cm große Petits Fours schneiden. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, verlesen und mit Grün vierteln oder achtern. Petits Fours mit dem Drip beträufeln und mit Erdbeeren und Zuckerstreuseln dekorieren.

Tipp: Nach Bedarf könnt ihr die Cupcakes noch mit Zuckerperlen oder Streuseln dekorieren.

