



Senefelder Str. 29

10437 Berlin

0162 5431267

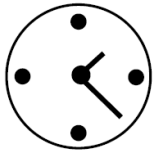
kidchen.berlin@gmail.com

www.kidchen-berlin.com



Cupcakes !

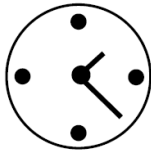
VORBEREITUNG



15 min



BACKEN



20 min



PERSONEN



4

ZUTATEN

Teig



100g Butter



2 Eier



120g Mehl



100 g Zucker



1 Päckchen Vanillezucker



½ Päckchen Backpulver



1 EL Kakaopulver

Deko

70g Puderzucker

170g Mascarpone

Dekostreusel

ETAPPEN

1

Mehl und Backpulver vermischen. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerfließen lassen.

2

In einer anderen Schüssel den Zucker, Vanillezucker und die Eier mit einem Schneebesen verquirlen. Die Butter hinzugeben.

3

Das Mehl hinzugeben und so lange rühren, bis es einen Teig ergibt. In die eine Hälfte des Teigs den Kakao kräftig unterrühren.

4

Den Teig zu 2/3 in die Förmchen geben, da er noch aufgeht. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen 20 min backen.

5

Für die Creme, die Mascarpone und den Puderzucker gut verrühren. Mit Hilfe eines Spritzsacks auf die Törtchen geben. Deko drauf. Fertig!