

Kuhmuffins - Cupcakes mit Kuhgesichtern

Zutaten | 12 Portionen

heller Teig

200 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
½ TL	Natron
140 g	Zucker
1	Ei
80 ml	Sonnenblumenöl
280 g	Buttermilch

dunkler Teig

70 g	Mehl
½ TL	Backpulver
½ TL	Vanillezucker
½ Pck.	Schokoladenpuddingpulver
1	Ei
35 g	Zucker
20 ml	Sonnenblumenöl
60 ml	Vollmilch

Topping / Frosting

100 g	Butter
100 g	Frischkäse
100 g	Puderzucker
1 EL	Backkakao

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit 25 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für den hellen Teig Ei, Öl, Buttermilch und Zucker in einer Schüssel verrühren. Backpulver und Natron unter das Mehl heben und alles nach und nach unter die flüssigen Zutaten rühren.
- Mit den Zutaten für den dunklen Teig ebenso verfahren.
- In die Mulden einer Muffinform Papierförmchen legen oder diese mit Butter ausfetten.

-
- Mit dem hellen Teig den Boden jeder Form befüllen.
 - Den dunklen Teig als kleine Flecken auf den hellen Teig geben (ca. 1 EL) und wieder mit dem hellen Teig bedecken. So weiter verfahren, bis beide Teigsorten aufgebraucht sind.
 - Die Muffins ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen und anschließend etwas abkühlen lassen.
 - Für das Topping die Butter schön cremig rühren, Puderzucker unterheben und dann den Frischkäse zugeben.
 - Das Topping teilen und zu einem Teil der Creme etwas Backkakao geben.
 - Beide Toppingsorten jeweils in einen Spritzbeutel ohne Tülle bzw. Gefrierbeutel geben. Diese beiden dann zusammen in einen dritten Spritzbeutel mit Sternentülle stecken und das Frosting dekorativ auf den Muffins spritzen.

Tipp:

Im Video erklärt Bea, wie man aus Marzipan Kuhgesichter formen kann. Alternativ kann das Frosting auch mit Schokostreuseln, Zuckerperlen o.ä. garniert werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 114 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
366 kcal	18,4 g	43,5 g	5,76 g	66,1 mg