

Eulen Cupcakes



Zutaten

Für den Teig

30g weiche Butter, 120g Erdnussbutter, 1 Päckchen Vanillezucker,

130g Rohrzucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1 TL Backpulver, 130g Mehl, 70 ml Milch Für die

Creme

130g weiche Butter, 130g Puderzucker, 130g Frischkäse (Zimmertemperatur) Für die

Deckoration

24 Schokoladenkekse mit Vanillefüllung, 24 schwarze Schokolinsen,

12 orangefarbene Schokolinsen

Außerdem

1 Muffinblech, 12 Papierförmchen

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Ein 12er-Muffinblech mit Papierförmchen bestücken.
2. Butter mit Erdnussbutter, Vanillezucker, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, das Salz hinzufügen und alles gründlich miteinander vermischen.
3. Backpulver und Mehl vermischen; abwechselnd mit der Milch unter Rühren zum Teig geben. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter in der Form vollständig auskühlen lassen.

4. Derweil für die Creme Butter und Puderzucker hell-schaumig schlagen. Den Frischkäse unterrühren und alles 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Die Cupcakes mit den Papierförmchen aus dem Blech nehmen. Die abgekühlte Creme in einem Spritzbeutel geben und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen.
6. Die Kekse mit einer Drehbewegung vorsichtig auseinandernehmen, sodass die Füllung auf einer Hälfte bleibt. Die andere Hälfte mit einem scharfen Messer mittig durchschneiden. Die ganzen Kekshälften mit der Füllung nach oben als Augen auf die Creme drücken.
7. Je 1 schwarze Schokolinsen als „Auge“ in die Creme drücken. Als Schnabel eine orangefarbene Schokolinse schräg in die Creme drücken.

Guten Appetit!!!!