

# Kakteen- / Ananas-Cupcakes

## Du brauchst für 12 Cupcakes:

- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- Prise Salz
- 5 g Bourbon-Vanillearoma
- 2 Eier – Gr. M
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 120 ml Milch
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 g Butter (zimmerwarm)
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Evtl. gelbe Lebensmittelfarbe

## Dekoration:

- Richie´s Bakery: Rollfondant weiß
- Richie´s Bakery: Rollfondant rosa
- Richie´s Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb
- Richie´s Bakery: Streudekor Coolanas
- Richie´s Bakery: Streudekor Kaktus Mix
- 250 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- Grüne, gelbe und schwarze (oder braune) Lebensmittelfarbe
- Lebensmittelkleber

## Los geht's:

1. Heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor und befülle eine Muffinform mit Papierbackförmchen.
2. Schlage die Butter mit Zucker und dem Salz cremig. Füge das Aroma und die Eier hinzu und verrühre alles ca. 5 Minuten.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es in den Teig. Dann gibst Du die Milch dazu.
4. Fülle den Teig in die vorbereiteten Förmchen und backe alles im Ofen ca. 20 Minuten.
5. Lasse die Cupcakes abkühlen.
6. Für das Topping verrührst Du den Frischkäse mit der Butter, dem Puderzucker und dem Vanillezucker cremig.
7. Falls Du eine kräftigere Farbe für das Topping möchtest kannst Du ein wenig Lebensmittelfarbe untermischen.
8. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und spritze sie auf die Cupcakes.
9. Stelle die Cupcakes mindestens eine Stunde kühl.

## Kaktus-Cupcakes:

10. Verrühre die weiche Butter mit gesiebttem Puderzucker bis eine homogene Masse entsteht.
11. Färbe diese mit der Lebensmittelfarbe ein, bis der von Dir gewünschte Farbton erreicht wird.
12. Forme aus dem weißen Fondant entweder eine ovale oder eine runde Form, je nachdem, wie Dein Kaktus aussehen soll. Befestige ihn mit einem Zahnstocher am Cupcake und spritze die Buttercreme entweder in langen Streifen oder in Tuffs darauf.
13. Zum Abschluss kannst Du aus rosa Fondant Blümchen ausstechen, in die Mitte mit Lebensmittelkleber ein paar gelbe Glitzer Cubies kleben und die Cupcakes damit verzieren.
14. Bestreue die Cupcakes noch mit dem Streudekor Kaktus Mix.

## Ananas-Cupcakes:

15. Färbe ein bisschen des weißen Fondants mit etwas Lebensmittelfarbe gelb ein.
16. Forme daraus einen ananasförmigen Körper.
17. Färbe ein weiteres Stückchen des weißen Fondants mit grüner Lebensmittelfarbe.
18. Bestreue den geformten gelben Fondant mit Lebensmittelkleber und bestreue ihn mit gelben Glitzer Cubies.
19. Forme aus dem grünen Fondant die Ananasblätter und klebe sie auf die Ananas.
20. Färbe noch weiteren Fondant mit schwarzer oder brauner Lebensmittelfarbe und forme daraus kleine Sonnenbrillen. Klebe diese ebenfalls auf die Ananas.
21. Bestreue die Cupcakes mit Streudekor Ananas.