



Zutaten

Für die Cupcakes:

250 g	weiche Butter
200 g	Zucker
4	Eier
500 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
150 ml	Milch
150 ml	Orangensaft
	Lebensmittelfarbe (schwarz)

Für die Pudding-Buttercreme:

500 g	weiche Butter
600 g	Sahnepudding Vanille

Für Variante 1:

100 g	weiße Kuvertüre
8	Schokoladen-Keks-Sticks
	Zuckerdekor (Silber und Gold)

Für Variante 2:

1 Pck.	Weihnachtskugeln Praliné
	essbares Farbspray (Silber)
	Zuckerdekor (Silber und Gold)

Für Variante 3:

	Lebensmittelfarbe (Schwarz)
	Zuckerdekor (Silber und Gold)

Sonstiges:

2	Backpapier
	Muffinbleche
	Muffinpapierformen in Gold und Schwarz
	Spritzbeutel mit diversen Tüllen (Sterntülle, Grastülle)

Rezeptinfo

Zutaten für 24 Stück

Zubereitungszeit: 90 Min. + 20 Min. Backzeit und 24 h Trocknen

pro Portion: 1979 kJ, 473 kcal, 33,3 g Kohlenhydrate, 5,1 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 118 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Begrüße das neue Jahr mit einem Feuerwerk aus funkelnden Cupcakes. Der Countdown läuft, also schnell einen Muffin-Teig zusammenrühren, die Hälfte des Teigs schwarz einfärben und alles in die Förmchen füllen. Während die Muffins im Ofen backen, bereitest du eine fluffige Buttercreme aus Vanillepudding und Butter. Auch hier wird ein Teil der Creme schwarz eingefärbt. Jetzt geht's ans Dekorieren: Dafür spritzt du dunkle und helle Buttercreme auf die Muffins und streust glänzende Zuckerperlen darüber. Mit Keks-Sticks und geschmolzener Kuvertüre bastelst du coole Wunderkerzen, die mit Glitzerperlen funkeln! Auch silberne Discokugeln dürfen nicht fehlen. Diese zauberst du aus runden Schoko-Pralinen und essbarem Farbspray. Jetzt alles schön anrichten und schon kann die Party losgehen! Lass es krachen!

Step 1:

Als Erstes die Kuvertüre schmelzen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokoladen-Keks-Sticks mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen. Nun füllst du die geschmolzene Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Lochtülle und spritzt x-förmig lange Linien über die Keks-Sticks, sodass eine Art Wunderkerze entsteht. Vorsichtig mit etwas Zuckerdekor bestreuen und im Kühlschrank vollständig aushärten lassen.

Step 2:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Muffinbleche mit Papierförmchen auslegen. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Gib nach und nach die Eier dazu und rühre alles gut unter. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen und im Wechsel mit der Milch und dem Orangensaft zur Eiermasse geben. Die Hälfte des Teiges schwarz einfärben. Verteile den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen und backe sie für 20 Minuten. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Step 3:

Für die Pudding-Buttercreme die sehr weiche Butter aufschlagen und löffelweise den Sahnepudding dazugeben. Der Pudding sollte Raumtemperatur haben.

Step 4:

Für Variante 2 füllst du 1/3 der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Spritze auf je 8 Muffins kreisförmig ein Topping auf. Mit einem sehr scharfen kleinen Messer ritzt du nun ein Discokugel Muster in die Pralinés. Anschließend mit dem essbaren Farbspray die Kugeln silbern ansprühen. Setze die Kugeln auf die Buttercreme und dekoriere weiter mit Zuckerdekor. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Die restliche Buttercreme auf 8 Muffins aufspritzen und ebenfalls mit Zuckerdekor toppen.

Step 5:

Für die dritte Variante 4 Esslöffel der Pudding-Buttercreme schwarz einfärben und etwas essbares Farbspray hinzugeben. Gib sie in einen Spritzbeutel mit Grastülle. 4 EL der hellen Buttercreme ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Grastülle geben. Spritze zunächst mit der hellen Buttercreme kleine Tupfen außen um den Muffin. Anschließend spritzt du eine zweite Reihe mit der schwarzen Buttercreme. Das Loch in der Mitte füllst du mit einem Tupfen Buttercreme und setzt darauf weiteren Zuckerdekor. Dekoriere nach dieser Art insgesamt 8 Muffins.

Step 6:

Für Variante 1 toppst du die gespritzten Muffins (Step 4) mit den ausgehärteten Schokoladen-Keks-Sticks.

Step 7:

Die Silvester Cupcakes auf einer Tortenplatte anrichten und servieren.