



Panda-Cupcakes



Zutaten

Menge

Für die Muffins:

| | |
|------------|-------------------------------|
| 100 g | Butter, Zimmertemperatur |
| 170 g | Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 2 | Eier |
| 300 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 100 ml | Milch |
| 1 Prise | Salz |
| 100 g | Schokoraspel |
| 12 | (Papier-)Förmchen für Muffins |

Für das Frosting:

| | |
|------------|--|
| 120 g | Butter, Zimmertemperatur |
| 130 g | Puderzucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 150 g | Doppelrahmfrischkäse |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 80 g | Kokosraspeln kleine und große Schokoplättchen |

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Std., inkl. Back- und Kühlzeit 🕒

Je Portion: 2092 kJ, 500 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 28 g Fett, 91 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 🍴🍴 Kosten: €€



Zubereitung

Step 1:

Den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker etwa drei Minuten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Nacheinander die Eier zugeben und 2 Minuten rühren.

Step 2:

Jetzt vorsichtig das Mehl und das Backpulver unterrühren und die Milch sowie das Salz dazu geben und vermischen. Ganz zum Schluss hebst du die Schokoraspel unter den Teig.

Step 3:

Das Muffinblech kannst du mit Papierförmchen auslegen. Dann die Förmchen mit Teig befüllen und die Muffins auf der mittleren Schiene ca. 25 bis 30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Step 4:

Für das Frosting Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker mit dem Handrührer glatt rühren. Anschließend den Frischkäse zügig unterheben. Die Schale der Zitrone abreiben und mit zur Creme geben. Alles etwa 10 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Kokosraspeln in eine kleine Schale füllen.

Step 5:

Die abgekühlten Muffins an der Oberseite mit einem Messer großzügig und gleichmäßig mit der Frischkäsecreme bestreichen, anschließend in die Kokosraspeln tauchen, sodass die Raspeln an der Creme hängen bleiben. Das wird das Panda-Gesicht.

Step 6:

Nun die Schokoplättchen als Ohren in die Oberseite stecken, drei Schokoplättchen als Augen und Nase vorsichtig mit etwas Creme auf das Panda-Gesicht drücken und zum Schluss ein halbes Schokoplättchen als Mund verwenden. Auf die Augen kannst du nun noch mit etwas Creme Kreise malen und kleine Schokoplättchen als Pupillen darauf legen.

Step 7:

Die Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.