

Helle Cupcakes mit Buttercreme

Zutaten für den Teig (ca. 12 Stück):

*175g weiche Butter
150g Zucker
1Prise Salz
3 Eier
100g Joghurt
75g gemahlene Mandeln ohne Haut
150g Mehl
2 TL Backpulver*

Zutaten für die Creme:

*1 Päckchen Vanillepuddingpulver
250ml Milch
4 EL Zucker
125g Butter*

Zubereitung:

- 1. 12 Muffinförmchen in ein Muffinblech stellen und den Ofen vorheizen: E-Herd 175°, Umluft 160°.*
- 2. Für den Teig 175g weiche Butter, 150g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Rührgerät schaumig rühren.*
- 3. Die Eier einzeln hinzu geben und anschließend den Joghurt unterrühren.*
- 4. Die gemahlene Mandeln, das Mehl und das Backpulver vermischen und unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Den Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 25 Minuten backen.*
- 5. Die fertigen Muffins 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus den Mulden heben und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.*
- 6. In der Zwischenzeit den Pudding nach Packungsanleitung kochen, allerdings nur mit 250ml Milch und 4 EL Zucker. Zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie direkt auf der Puddingoberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet.*
- 7. Wenn der Pudding abgekühlt ist wird er mit 125g weicher Butter verrührt und in einen Spritzbeutel gefüllt.*
- 8. Jetzt die Cupcakes nach Herzenslust mit der Creme verzieren und noch mit Zuckerperlen oder -Streuseln verzieren.*

*Zuckersüße Grüße, deine ***Papierfee****