

# Da-guckst-du-Cupcakes!



Von Zorra / [www.kochtopf.twoday.net/](http://www.kochtopf.twoday.net/)

**Zutaten** (für 12 Silikon-Muffinformen, Blume)

## **Teig**

100 g weiche Butter  
100 g mit Vanille aromatisierter Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
6 EL Milch  
40 g Kakao  
120 g Mehl  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
4 Oreos

## **Frosting**

125 g weiche Butter  
125 g geschmolzene Schokolade  
125 g Philadelphia

## **Zum Dekorieren**

große und Mini-Oreos oder/und Zuckerperlen

## Zubereitung

Butter, Zucker und Salz mit dem Handmixer schaumig rühren. Eier darunter rühren, ca. 2 Minuten weiter rühren, bis die Masse heller ist, dann Milch unter den Teig rühren.

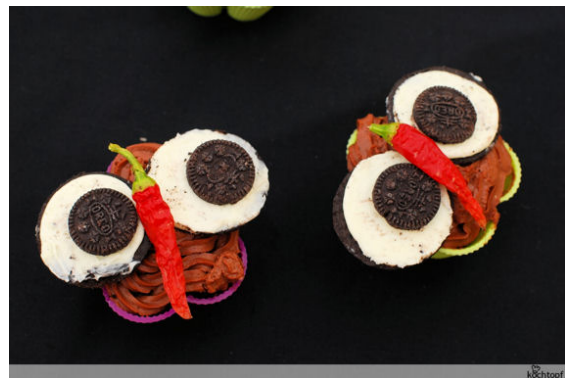
Mehl, Kakao, Backpulver und Natron sieben und unter den Teig mischen. Oreos grob zerhacken und ebenfalls zum Teig mischen. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen.

Cupcakes 18 Minuten in der Mitte des auf 180 C vorgeheizten Ofens backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für das Frosting Butter und die etwas ausgekühlte Schokolade mit dem Handmixer ca. 2 Minuten verrühren. Frischkäse darunter rühren. Frosting in den Silikon-Spritzbeutel füllen.



Frosting auf die Cupcakes spritzen, mit Zuckerperlen oder Mini-Oreos dekorieren. Falls die ersten Cupcakes nicht so gut gelingen. Große und Mini-Oreos teilen und als Augen auf das Frosting legen.



## Meine Meinung zu den Tchibo Backartikeln

*Dekotechnisch bin ich nicht so begnadet, deshalb war ich sehr gespannt, ob ich mit Hilfe der Tchibo Backutensilien ein paar ansehnliche Cupcakes für den Backwettbewerb hinkriegen würde.*

*Das Backen der Cupcakes ging schon mal wunderbar. Die fertigen Cupcakes lassen sich problemlos aus den Silikonförmchen lösen, nix bleibt kleben. Der Hörtetest für mich, das Hantieren mit dem Spritzbeutel. Das Befüllen geht dank dem Ständer ganz einfach. Tchibo hat an alles gedacht, ein Deckel verhindert, dass nicht ganz so feste Masse unten herausläuft. Bei meinem Frosting besteht diese Gefahr nicht, das Gegenteil. Das Aufspritzen verläuft wie vermutet nicht ganz so gut. Die ersten beiden Cupcakes sehen ziemlich bescheiden aus. Es ist halt noch kein Meister vom Himmel gefallen. Glücklicherweise kann man schummeln und mit ein paar Oreo-Augen das Schlimmste verdecken. Da guckst du, gell! ;-)*

Zorra / [www.kochtopf.twoday.net/](http://www.kochtopf.twoday.net/)