Halloween-Rezept schaurig-schöne Spinnen-Cupcakes mit Butter



> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. In einer Schüssel zimmerwarme Butter, Zucker, braunen Zucker, Salz und Cassis-Sirup mit einem Handrührgerät cremig rühren. Dann die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Nun das Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig anschließend in sechs Förmchen verteilen und für 25 Minuten bei 170 °C backen lassen.
3. Währenddessen Butter und Puderzucker für die Buttercreme in einer weiteren Schüssel miteinander vermengen. Dann Vanille-Aroma und Milch hinzugeben und mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis eine Creme entsteht.
4. Sobald die Cupcakes fertig gebacken sind, oben ein kleines Loch hineinschneiden. Schwarze Johannisbeere-Marmelade einfüllen und anschließend den ausgeschnittenen Deckel wieder darauflegen.
5. Jetzt die Buttercreme in einen Spritzbeutel geben und die gefüllten Cupcakes mit dem Topping verzieren.
6. Zu guter Letzt die Lakritzschnecken abrollen und in Stücke schneiden. Die einzelnen Stückchen als Spinnenbeine auf die Cupcakes verteilen. Dann die Schokoladenscheiben als Spinnenkörper in der Mitte platzieren und mit roter Lebensmittelfarbe Spinnenaugen auf die Schokoladenplättchen aufmalen.

Zutaten



Für den Teig:

- 115g GOLDSTEIG Butter
- 50g Zucker
- 50g brauner Zucker
- Salz
- 1 EL Cassis Sirup
- 2 Eier
- 125g Mehl

Für die Füllung:

- 6 TL Schwarze Johannisbeere-Marmelade

Für das Topping:

- 200g GOLDSTEIG Butter
- 400g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1 EL Milch

Für die Verzierung:

- Lakritze
- Schokoladenscheiben
- Rote Lebensmittelfarbe