Lagerfeuer-Cupcakes mit Butter



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Teig vermengen wir zuerst Kakaopulver mit Kaffee. Dann Eier, Öl und Zucker unterrühren. Anschließend geben wir Mehl und Backpulver hinzu und verrühren alles noch einmal kräftig. Die fertige Teigmischung wird danach in Muffinförmchen gegeben und bei 180 °C für 15 Minuten gebacken.
2. Das Topping besteht aus GOLDSTEIG Butter, welche zuerst mit einem Handrührgerät cremig geschlagen wird, Puderzucker, Schlagsahne und Lebensmittelfarben. Abschließend gut miteinander vermengen und fertig ist das leckere Lagerfeuer-Topping.
3. Umgefüllt in einen Spritzbeutel formen wir mit der Creme pyramidenförmig ein Feuer auf den fertigen Muffins.
4. Als optisches Highlight fehlen nur noch mehr Sesamstangen, welche wir seitlich an das Topping andrücken, sowie einen kleinen Spieß mit Mini Marshmallows.

Zutaten



Für die Teigmischung:

- 60g Kakaopulver
- 180 ml Kaffee
- 2 Eier
- 90 ml Öl
- 150g Zucker
- 90g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für das Topping:

- 240g GOLDSTEIG Butter
- 400g Puderzucker
- 100g Schlagsahne
- Orange Lebensmittelfarbe
- Gelbe Lebensmittelfarbe
- Sesamstangen
- Kleine Spieße
- Mini Marshmallows