



RENTTIER CUPCAKES

Weihnachtliche Cupcakes

ZUTATEN

- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/4 TL Zimt
- 220g Mehl
- 3/4 TL Backpulver
- 150g Sonnenblumenöl
- 150g Buttermilch
- 1 kleiner Apfel

Topping:

- 250g Frischkäse
- 300g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 40g Puderzucker
- 1 Pck. Rahmhalter

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 50min.
- Backzeit: ca. 15-20min.
- Muffinform, mit 12 Förmchen ausgelegt

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 200°C O/U vorheizen.
Vermische Zucker, Salz, Vanille, Eier und Zimt. Gib anschliessend das Mehl und Backpulver hinzu.
Rühre die Buttermilch mit dem Öl langsam in den Teig.
Verrühre die Zutaten so lange bis ein homogener Teig entsteht.

02

Reibe den Apfel in den Teig.
Entferne vorher das Kerngehäuse.
Verrühre die Masse kurz bis sich alles vermischt hat.

03

Fülle den Teig in die Muffinförmchen gleichmässig ein und backe sie anschliessend für ca. 20min. im Ofen.

04

Verrühre für das Topping alle Zutaten miteinander und schlage die Creme steif.
Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle ein und dressiere sie auf die Muffins.
Lege den Rentier Dekor darauf und drücke sie leicht an.



ZUTATEN

Rentier Dekor:

- roter Massa Ticino
- Beiger Massa Ticino
- schwarzer Massa Ticino
- brauner Massa Ticino
- weisser Massa Ticino
- rote Pulverfarbe
- schwarzer Lebensmittelstift
- Zuckerstreusel (Sterne)
- Glitzerspray Bronze



01

Verknete den Beigen Massa Ticino gut durch, rolle in auf ca. 0.3mm aus und stich mit einem rundem Ausstecher den Kopf aus, ca. 4cm Ausstecher benutzen. Das selbe mit dem roten Massa Ticino für die Nase, 2,5cm Ausstecher benutzen. Für die Ohren, rolle den Beigen Massa Ticino in kleine Kugeln, forme sie zu einem Kegel, drücke mit einem Runden Tool ein Loch hinein und drücke es mit den Fingern leicht zusammen. Stecke sie hinter den Kopf und dem Geweih hinein.

02

Rolle den braunen Massa Ticino gleich dick aus, entweder kannst du das Geweih mit einem Rentier Ausstecher ausstechen und den unteren Teil wegschneiden oder schneide dünne Streifen die du dann zu einem Geweih zusammenklebst. Anschliessend kannst du alle Teile vom Rentier zusammensetzen. Für den Boden rolle weissen Massa Ticino dünn aus, steche davon 12Stk. mit einem Rondellen Ausstecher von 6cm aus. Besprühe sie leicht mit Glitzerspray und setze die fertigen Rentiere darauf ab.

03

Zum Schluss kannst du noch mit dem Lebensmittelstift die Augen einzeichnen, rote Wangen auf malen und ein Glitzersternchen aufkleben. Fertig ist die süsse Rentier Familie...

