



THERESE MÖLK  
Pures Brot.

# D.I.Y.: CUPCAKE – GIRLANDE

---

*Zweckentfremdung der schönen Art: wir haben für euch eine Anleitung für eine farbenfrohe Girlande aus Cupcakeförmchen zum Selberbasteln. Dazu noch leckere Cupcakes nach dem Rezept von unserem Konditormeister und schon kann einer Feier nichts mehr im Wege stehen. Viel Spaß!*

## Leckere Cupcakes von unserem Konditormeister

### ZUTATEN

70 g Butter  
1 Ei (M)  
200 g Weizenmehl  
125 ml Milch  
20 g Vanillezucker  
160 g Staub- oder Backzucker  
6 g Backpulver

### ZUBEREITUNG

Backrohr auf 165-180°C Heißluft vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die sehr weiche Butter zugeben und gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und der Ei-Butter-Masse unterheben. Zum Schluss die Milch (Zimmertemperatur) dazu geben und nochmal gut verrühren. Die Masse in Cupcakeförmchen oder in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen. Auf mittlerer Schiene 20-30 min backen (Backzeit kann je nach Ofen variieren).



TIPP: Der Teig kann mit Schokodrops oder tiefgefrorenen Beeren aufgepeppt werden. Besonders gut eignen sich Ribisel oder Blaubeeren. Diese am besten vorab in etwas Mehl wälzen und erst dann der fertigen Masse vor dem Backen zugeben.

## Farbenfrohe Girlande aus Cupcakeförmchen

### SIE BRAUCHEN

- Sticknadel und Faden
- farbige Paketschnur
- verschiedene bunte Muffinförmchen

### ZUBEREITUNG

- Knoten in die Paketschnur machen.
- Mit Hilfe von Nadel und Faden die Muffinförmche abwechselnd einmal von vorne und einmal von hinten anstecken. Damit die Förmchen nicht alle ineinander stecken ist es wichtig immer abzuwechseln.
- Zum Schluss erneut einen Knoten in die Schnur machen.