

Weihnachtliche Cupcakes mit Dominosteinen



Zutaten für 12 Stück:

- 200 g Mehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 25 g Backkakao
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 3 Eier
- 80 ml Milch
- 18 Dominosteine
- Papierförmchen

Topping:

- 200 ml Sahne
- 1 P. Sahnesteif
- 2 EL rotes Johannisbeergelee (oder andere rote Marmelade, Gelee, Fruchtaufstrich)

Zubereitung:

1. Papierförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen 160°C Heißluft.
2. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Milch dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Mit Hilfe eines Esslöffels die Hälfte des Teiges auf die Papierförmchen verteilen. Nun in jedes Förmchen einen ganzen Dominostein hineinsetzen. Restlichen Teig darüber verteilen und etwa 25 Minuten backen.
4. Während die Muffins auskühlen, die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und Johannisbeergelee vorsichtig unterheben. Durch das Gelee wird die Sahne rosa und bekommt einen tollen Geschmack.
5. Rosa Sahne in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf den erkalteten Muffins verteilen.
6. Die übriggebliebenen 6 Dominosteine mit einem scharfen Messer diagonal halbieren und auf die Sahne setzen.

Eier:

- Schützen die Körperzellen
- Punkten mit Proteinen
- Sind eine Nährstoffbombe
- Helfen beim Abnehmen
- Fördern die kindliche Entwicklung

KW 51

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Katharina Hanuschke

Rezeptquelle: Katharina Hanuschke