

ZUTATEN

MUFFINS

300g Mehl  
 60g Backkakao  
 1Pkg Backpulver  
 1/2 TL Salz  
 1/2 TL Muskatnuss  
 9g Zimt  
 2 Eier  
 180g Zucker  
 200ml Buttermilch  
 90ml Sonnenblumenöl  
 100g kalte Butter

BUTTERCREME

400g weiche Butter  
 320g Puderzucker  
 1 TL Vanilleextrakt  
 grüne Lebensmittelpaste

DEKORATION

Zucker Lebkuchenmänner  
 (z.B. von Penny Markt)  
 Sternen Streusel  
 (z.B. von Dr. Oetker)  
 10g Puderzucker

WEIHNACHTSBAUM CUPCAKES MIT ZIMT

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Für die Muffins Eier mit 120g Zucker schaumig aufschlagen. Sonnenblumenöl und Buttermilch zugeben und einrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver, Salz, Muskatnuss und 2g Zimt vermischen, zum flüssigen Teig geben und unterheben
3. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und Teig bis etwas über die Hälfte in die einzelnen Mulden füllen
4. 100g kalte(!) Butter mit übrigen 7g Zimt und 60g Zucker verkneten, je nach Muffinformgröße kleine Kugeln formen (Muffinblech für große Muffins: ca. 10 Stück, Muffinblech für normale Muffins: ca. 16 Stück) und je eine in die Mitte jedes Muffinteiges drücken
5. Muffins im Ofen zunächst 5 Minuten backen, anschließend den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze herumdrehen und weitere 20 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen
6. Für die Buttercreme weiche(!) Butter hell und schaumig aufschlagen und nach und nach gesiebten Puderzucker unterrühren. Vanilleextrakt und grüne Lebensmittelpaste nach Belieben und Farbintensität zur Creme geben und Buttercreme immer weiter schlagen, bis die Masse fluffig ist
7. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kleine Tannenbäume in die Mitte der komplett ausgekühlten Muffins spritzen. Zucker Lebkuchenmänner oder ähnliche Dekoration gegen den Tannenbaum lehnen, Sternestreusel auf Buttercremebaum verteilen und alles mit Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: 10 GROSSE BZW. 16 NORMALE  
 DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN



NOTIZEN