

Das Rezept aus Stöpsi Diary:

Sabines Rezept für Isi-Igel-Cup-Cakes:

250g Kristallzucker
1P. Vanillezucker
300g Mehl
1P. Backpulver
4EL Kakao (gesiebt)
100ml Öl
350ml Wasser

80g Staubzucker gesiebt
80g Pflanzenmargarine
Haselnusscreme



Zubereitung:

Zuerst die trockenen Zutaten in die Schüssel und durchmischen, dann die Flüssigkeiten dazu und mit dem Schneebesen gut durchrühren.

Backofen vorwärmen, 175 Grad.

Masse in backfeste Muffinförmchen füllen.

15-20min backen.



Topping:

Pflanzenmargarine (nicht kalt) und Staubzucker mixen, bis eine Creme entstehen. Ein wenig von der Creme zur Seite geben und den Rest mit 1 Löffel Haselnusscreme vermischen.



Deko:

Gebackene Muffins auskühlen lassen.

Ein wenig braune Creme auf den Muffin geben und mit einer kleinen Gabel Stacheln wegziehen.

Ein wenig weiße Creme für die Augen nehmen und vielleicht habt ihr für die Pupillen Schokostückchen, Zuckerperlen oder ähnliches zuhause. (Schaut einmal in eure Süßigkeitenlade und seid kreativ!)



Copyright 2020:

Idee: @Elternbildung anders @Sabine Rabel drawing @Elisabeth Eder-Janca und @Marietheres van Veen Text und Layout

Rezept: @Sabine Rabel