



helle Schmetterlings Cupcakes

Zutaten für etwa 12 Stück:

125g Zucker
125g Butter
2 Eier
einige Tropfen Vanillearoma
125g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
75g geriebene weiße Schokolade
evtl. Milch

350g Puderzucker
175g weiche Butter

Schmetterlinge aus Fondant
Zuckerperlen

Butter und Zucker zusammen schaumig schlagen. Anschließend Eier und Vanillearoma drunter mischen. Das Mehl in die Schüssel sieben und mit den Schokoladenspänen unter rühren.

Falls der Teig jetzt zu trocken wirkt 1 EL Milch untermischen. Er sollte ohne Probleme vom Löffel tropfen.

Den Teig in die Papierförmchen füllen und bei 190 Grad etwa 15-20 min backen.

Nach dem abkühlen Butter und Puderzucker zu einer festen Masse vermischen und mit einem Spritzbeutel auf die Muffins geben.

Jetzt kann man noch weitere Deko wie die Schmetterlinge und Zuckerperlen darauf verteilen.