



Ufonauten Party Cupcakes

Menge für 12 Cupcakes und
12 gut gelaunte Partygäste

ZUTATEN:

- 120g Zucker
- 150g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 Eier
- 150g Mehl
- 50g Speisestärke (Anstatt Mehl u. Stärke funktioniert es auch mit 200g Mehl)
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100ml Milch
- 30ml Sahne (oder Sahne weglassen und durch 30ml Milch ersetzen)

Optional könnt ihr weitere Zutaten ergänzen:

zum Beispiel Schokostreusel, kleine Früchte oder Haselnuss-Krokantstückchen.

ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 175 Grad vorheizen (Ober- u. Unterhitze)
- Zucker mit der Butter schaumig schlagen, dann alle restlichen Zutaten nacheinander dazugeben und verrühren
- Muffin-Papierförmchen in das Blech stellen und den Teig einfüllen (Silikonform oder Papierform ohne Blech geht auch)
- ca. 20 min backen und abkühlen lassen

TOPPING:

Lasst eurer Fantasie freien Lauf! Wir haben für die Verzierung verwendet:

- Frisia Mallonies, versch. Sorten
- Ufonauten
- Esspapierblüten, Holzspieße
- Zuckerschrift für die Namen (gibt es in verschiedenen Farben im Lebensmittelmarkt bei den Backwaren)

Befestigt haben wir das Topping mit Zuckerglasur – dafür einfach etwas Puderzucker und Zitronensaft mischen.

