

# Donauwelle-Cupcakes

## Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Muffinblech und Förmchen
- Eislöffel (klein)
- Spritzbeutel
- Waage
- Messbecher bzw. Messlöffel



## Für den Boden:

125g weiche Butter	schaumig schlagen.
15 g Vanillezucker	und
100 g Zucker	untermixen. Nun
3 Eier	und
1 TL Vanilleextrakt	hinzugeben, und vermischen.
180 g Mehl	und
½ Pck Backpulver	miteinander vermengen und unter die Buttermasse heben. Den Teig in 2 Hälften teilen. Unter eine Hälfte
2 EL Backkakao	und
2 EL Milch	geben.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In das Blech die Förmchen geben und eine Kelle hellen Teig und eine Kelle dunklen Teig hineingeben.

1 Glas Schattenmorellen	Abtropfen lassen und jeweils eine Kirsche in den Teig drücken. Die Muffins nun 15 bis 20 Minuten backen.
-------------------------	--

## Für das Topping:

1 Pck RUF Vanille Tortencreme	nach Packungsanleitung zubereiten, in einen Spritzbeutel geben und auf die Muffins spritzen. Zum Schluss noch eine Kirsche auf die Creme geben.
-------------------------------	---