

# MÄÄÄHGA- KÖSTLICHE SHAUN CUPCAKES!

Quelle: allrecipes.com



## SHAUN DAS SCHAF wird 10 Jahre!

Um SHAUNs Geburtstag gebührend zu feiern, stellen wir hier die phäähnominalen Shaun Cupcakes vor! Für jeden SHAUN Fan ganz leicht nach zu backen!

### Zutaten für 12 Shaun Cupcakes:

#### Für die Schoko Cupcakes

- 100 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 große Eier
- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Back Natron
- 1 Prise Salz
- 40 g Backkakao
- 125 ml Buttermilch

#### Für das Frosting

- 30 g weiche Butter
- 120 g Frischkäse
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- ca. 70 g gesiebten Puderzucker

#### Für Shaun

- 24 kleine Zuckeraugen
- ca. 250 g Mini Marshmallows
- ca. 75 g schwarzer Fondant

### Zubereitung:

#### 1. Cupcakes:

- Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Eier dazugeben und gut untermischen.
- Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz und Backkakao mischen. Abwechselnd mit der Buttermilch in die Eimischung geben. Alles zu einem geschmeidigen lockeren Teig rühren.
- Backofen auf 175 C vorheizen. 12er Muffin Blech mit Papierförmchen auskleiden.
- Teig auf die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 - 25 Minuten backen. Cupcakes erst einige Minuten im Muffin Blech abkühlen und dann auf einem Kuchendraht vollständig abkühlen lassen.

#### 2. Frosting:

- Butter und Frischkäse mit dem Handrührgerät schnell verrühren, dann die Hälfte des gesiebten Puderzuckers unterrühren.
- Vanilleextrakt zugeben und den restlichen Puderzucker untermischen.

#### 3. Für Shaun:

- Kleine Kugeln aus dem schwarzen Fondant rollen und zu einem leicht rechteckigen Oval formen. Je zwei kleine Zuckeraugen mit etwas Frosting darauf kleben.
- Aus extra Fondant je zwei Ohren formen und mit einem Zahnstocher zwei Nasenlöcher hinein bohren.
- Cupcakes einzeln mit einer Schicht Frosting bestreichen und einen Shaun-Kopf mit Frosting ankleben.
- Dann die Ohren anlegen und den restlichen Cupcake mit Mini Marshmallows für das Schaffell bekleben.

WIR WÜNSCHEN EINEN BÄÄÄHREHUNGER!