

Kunterbunte Fasching Cupcakes

Hallo! Eigentlich sagen wir in dieser Jahreszeit nicht "Hallo" sondern "Hallooi". Alle unsere Leser aus Gaisshorn wissen aber kennen diesen Begriffspruch. Alle Anderen wollen wir natürlich nicht im Unklaren lassen. Hallooi heißt bei uns eine Gaisshorner. Nur zur oft eskalierenden Faschingszeit lautet es Haligal. Heuer ist unser kleiner Ort sogar Landesnarrenhauptstadt der Steiermark. So eine große Sache ist, habe ich da der Fasching bei uns so eine große Sache ist, habe ich kunterbunte Fasching Cupcakes gebacken.



Im Fasching darf es ruhig mal kunterbunt sein, auch bei den
Gepäckes. Und bunte Lichtschlangen, Zuckerstreu und
Bekommt man in (fast) jedem Supermarkt. Diese habe ich aus Haribo "Spaghetti" gemacht.





Für die Muffins Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig
pürieren, Salz, Wasser und dann Zucker einrühren, Mehl mit Backpulver
vermischen und stufenweise einrühren, Mehl mit Backpulver
Mehlen in 12 Muffinförmchen aufteilen und bei 180°C zirka 20
Minuten backen, Auskühlen lassen.
Für die Creme: die weiche Butter schaumig rühren, Frischkäse
und Staubzucker dazugeben und alles gut unterrühren. Nach
dazugeben.
Mit einem Löffel die Creme ungleichmäßig auf die Muffins

verteilen. Seitlich mit dem Zuckerstreusel bestreuen und mit den "Luftschlangen" belegen.





Diese Cupcakes sind nicht nur für eine Kinderfaschingsparty
perfekt, auch Erwachsene freuen sich immer über etwas Süßes.



Wie sieht es bei Euch mit der Narrenzeit aus? Seit Ihr
noch christlich? Da gibt es auch nur 2 Möglichkeiten. Entweder
glaubt man an die Fasching und diese Zeit jeden Tag und sucht
wirklich dabei nach dem Fasching. Ein Dazwischen gibt es nicht
wirklich. Diese Woche noch die Kostüme für die Kinder fertig
machen. Die Basteln und Fertigstellung genügt aber ein Paar.
Da heißt es Ranhalten, liebe Mama!



So, ich gönne mir jetzt einen Cupcake, dann geht die Basterei
fest von alleine.
Einen schönen, gemütlichen Sonntagabend wünschen wir Euch.