**Kunterbunte Fasching Cupcakes**

Hallo!

Eigentlich sagen wir in dieser Jahreszeit nicht “Hallo” sondern “Haligai”. Alle unsere Leser aus Gaishorn wissen natürlich den diesen Begrüßungsspruch. Alle Anderen wollen wir liebe Gaishorner im Unklaren lassen. Haligai heißt Hallo und ein lautes Haligai! Nur zu oft erklingt in der Faschingszeit Landeshauptstadt der Steiermark. Heuer ist unser kleiner Ort sogar und 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 Cupcakes. So habe ich mit bunten Zuckerstreuseln nicht gespart und bunte Luftschlangen durften obendrauf auch nicht fehlen. Diese habe ich aus Haribo "Spaghetti" gemacht. Bekommt man in (fast) jedem Supermarkt.

# Kunterbunte Fasching Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

**Teigmasse:**

3 Eier
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
75 g Wasser
75 g Öl190 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver

**Creme:**

150 g Butter90 g Frischkäse
250 g Topfen
70 g Staubzucker
1 TL Vanilleextrakt flüssig

**Deko:**

Zuckerstreusel
1 Pkg. Haribo Spaghetti

Für die “Luftschlangen” schneidet 1 langes Stück Spaghetti in 4 gleich große Stücke. Legt Sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und gebt Sie bei 200 C für zirka 2-3 Minuten ins Rohr. Die Masse wird weich und lässt sie dadurch gut formen. Dann nehmt Ihr ein Stück aus dem Ofen, rollt kurz mit dem Nudelwalker darüber um es zu glätten. Dann dreht es über einen Holzstab oder Kochlöffelstiel. Nehmt immer nur ein Stück aus dem Ofen da sie sehr schnell auskühlen und fest werden und sich dann nicht mehr formen lassen. Außerdem habe ich sie mehr als 4 kleine Stücke in den Ofen gegeben. Sind sie nämlich zu lange im Ofen verlieren sie die Farbe und werden zu weich. Gebt auch auf Eure Finger acht – Verbrennungsgefahr!

Für die Muffins Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Wasser und danach Öl einrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und zusammen mit dem Eischnee unter die Masse heben. 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 und nach den Topfen einrühren. Zum Schluß das Vanilleextrakt 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 Faschingsnarren?
Ich glaube da gibt es auch nur 2 Möglichkeiten. Entweder liebt man den Fasching und ist bei jedem Spaß und jeder Party dabei oder man hasst diese Zeit und wartet sehnsüchtig auf den Aschermittwoch. Ein Dazwischen gibt es nicht wirklich.
Ich muss diese Woche noch die Kostüme für die Kinder fertig machen. Der Großteil ist zwar schon genäht, aber ein paar kleine Basteleien und Fertigstellungsarbeiten fehlen noch. Da heißt es "Kannalten, liebe Mama"!

So, ich gönn mir jetzt einen Cupcake, dann geht die Bastelei fast von alleine.

Einen schönen, gemütlichen Sonntagabend wünschen wir Euch.