

The image features several watermelon cupcakes with pink frosting and chocolate chips, arranged on a light-colored wooden surface. A slice of watermelon is visible in the background, and a piping bag is in the foreground. The text is overlaid on the image.

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Wassermelonen-
Cupcakes**

globus

Zutaten

Teig





2 Eier
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
100 ml Limonade (Wassermelone)
150 ml Sonnenblumenöl
220 g Mehl
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
Lebensmittelfarbpaste Grün

Creme

200 g Frischkäse
250 g Quark
50 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
200 g Sahne
6 TL San-apart
Lebensmittelfarbpaste rosa

Deko

50 g backfeste Schokodrops
12 Papierförmchen

 12 Stück  30 Min.  25 Min.  3 Std.

1 Teig

Für den Teig die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4–5 Minuten cremig verrühren. Bei mittlerer Stufe das Öl und die Limonade hinzufügen und anschließend auch die Farbpaste einrühren. Ein paar Tropfen davon genügen. Das Mehl mit dem Backpulver und Natron mischen und es bei Bedarf sieben. Die Mehlmischung nur kurz einrühren, bis sich alles verbunden hat.

Den Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in die Papierförmchen eines Muffinblechs füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 25 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

2 Creme

Für die Creme kurz den Frischkäse mit dem Quark und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Danach das Vanilleextrakt, die Sahne und die Lebensmittelfarbpaste hinzufügen und die Creme gemeinsam mit dem San-apart steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Anschließend mit Schokodrops dekorieren und die Cupcakes für etwa 2 Stunden kalt stellen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

