



# Flower Power Cupcakes

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Margarine, vegan	160 g
Zucker	160 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	3 St.
Dinkelmehl, Type 630	250 g
Salz	
Backpulver	2 TL
Milch	50 ml
Lebensmittelfarbe, rot	2 TL
Lebensmittelfarbe, blau	2 TL
Lebensmittelfarbe, gelb	2 TL
Bio Zitronen	1 St.
Puderzucker	250 g
Himbeeren, frisch	2 EL
Heidelbeeren, frisch	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Spritzbeutel, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 160 g weiche Margarine mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker und Eier abwechseln zugeben und verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl, Salz und Backpulver in die Schüssel geben und locker unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend Milch untermengen. Teig gleichmäßig auf 3 Schüsseln aufteilen und jeweils mit 1 TL Lebensmittelfarbe vermengen.
2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Abwechselnd jeweils 1 EL blauen, gelben und roten Teig in die Mulden geben, bis die Förmchen etwa zu 2/3 gefüllt sind. Mit einem Schaschlikspieß Teig leicht verrühren, sodass eine Marmorierung entsteht. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins anschließend abkühlen lassen und aus der Form lösen.
3. Für den Guss den Saft der Zitrone auspressen. Puderzucker mit 3–4 EL Zitronensaft verrühren. In 3 kleine Schüsselchen jeweils 1 EL Zuckerguss geben und mit je ca. 1 TL Lebensmittelfarbe verrühren. Farbiges Frosting jeweils in Spritztüten umfüllen. Beeren waschen.
4. Mit einem Löffel weißen Guss auf den Cupcakes verteilen. Mit farbigem Guss nach Belieben mit kleinen Blumen und Peace-Muster verzieren und mit Beeren dekorieren. Den Guss anschließend trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Bunte Flower Power in einem Cupcake! Mit diesem Rezept verwandelst du den 70er-Klassiker, den Papageienkuchen, in süße Muffins. Getoppt mit leckeren Beeren

zauberst du die volle Flower Power auf die Muffins.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	336 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g