

Advent zum backen

Backmischung
40 g zimmerwarme
Butter



In einer Rührschüssel
vermischen.

120 ml Milch
1 Ei



Die Hälfte der Milch
hinzufügen und gut
verrühren. Das Ei und
die restliche Milch in einer
extra Schüssel verrühren.

Die Eiermilch dann zur Butter-Backmischung hinzu-
fügen und alles verrühren, bis es die selbe Kon-
sistenz hat. Für ein fluffiges Endergebnis nicht zu
lange rühren. Den Teig in eine mit 12 Papierfoerm-
chen ausgekleidete Muffinform füllen, im vorge-
heizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze)
25 Minuten backen und in der Muffinform komplett
auskühlen lassen.

250 g Mascarpone
1 Essloeffel gesiebter
Puderzucker
1 Teeloeffel
Lebkuchengewürz
200 g Sahne



Für das Topping die
Mascarpone mit dem
Puderzucker und den
Gewürzen cremig
rühren. Die Sahne steif
schlagen und vorsichtig
unter die Mascarpone
heben. Die Creme mit
einer Sterntülle auf die
(komplett ausgekühlten)
Cupcakes spritzen.

