

## GORILLA Dezember-Rezept




# CHRISTMAS TREE CUPCAKES



### Für 12 Schokomuffins:

300 g Dinkel-Vollkornmehl  
 12 g Backpulver  
 40 g Kakaopulver  
 200 g Kokosblütenzucker  
 20 g Vanillezucker  
 2 Prisen Salz  
 250 g weiche Butter  
 (alternativ: Margarine)  
 6 Eier (Größe M, zimmerwarm)  
 (am besten bio oder  
 Freiland; alternativ:  
 6 EL Apfelmus)  
 90 g Milch (alternativ:  
 Milchersatz)  
 200 g Zartbitter-  
 Schokoraspel

### Für die Buttercreme:

500 ml Milch (alternativ:  
 Milchersatz)  
 100 g Rohrohrzucker  
 2 Eigelb (alternativ:  
 Eier weglassen)  
 40 g Cremepulver  
 2 g Salz  
 320 g weiche Butter (alternativ:  
 Margarine und Kokosfett)

### Für die Deko:

- Eiswaffeltüten  
 - färbendes Lebensmittel-  
 pulver (grün)  
 - essbarer Streuseldekor  
 (nach Belieben)  
 - Puderzucker

### Material:

- Muffinform  
 (alternativ: ofenfeste  
 Tassen verwenden)  
 - Papierbackförmchen  
 (alternativ: Muffinform gut ausfet-  
 ten, evtl. bemehlen)  
 - 2 Spritzbeutel  
 - Handrührgerät  
 - Teigschaber

Nährwertangaben	1 Cupcake	Tagesbedarf
Energie	3125 kJ/ 745 kcal	26 %
Fett	52 g	51 %
Kohlenhydrate	56 g	14 %
Ballaststoffe	5 g	15 %
Protein	12 g	23 %



**QR-CODE SCANNEN UND  
 KOCHTUTORIAL ANSCHAUEN.**



[letsgogorilla.de](https://letsgogorilla.de)

# CHRISTMAS TREE CUPCAKES

### Zubereitung

#### Buttercreme:

1. **Das Cremepulver** mit den Eigelben und 5 EL der Milch glattrühren.
2. **Die restliche Milch** mit dem Zucker zum Kochen bringen.
3. Das **angerührte Cremepulver** unter die kochende Flüssigkeit heben und unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen lassen.
4. **Den Pudding abdecken**, damit er keine Haut bekommt, und komplett auskühlen lassen. (Tipp: Alternativ Pudding mit Puderzucker bestreuen – so bildet sich auch keine Haut.)
5. Jetzt die **Muffins zubereiten** (siehe Muffins: Schritt 1 bis 8).
6. **Die Butter aufschlagen**, bis sie ganz weiß ist. Den Pudding nach und nach mit der Butter verrühren.
7. Dann die **Buttercreme noch mal gut aufschlagen**.

#### Muffins:

1. Den Ofen auf **160 °C (Heißluft)** oder 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem **Kakaopulver sieben**.
3. Die Butter mit dem Kokosblütenzucker, Vanillezucker und Salz **schaumig rühren**.
4. Nach und nach die Eier untermischen.
5. Danach die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch **zugeben und verrühren**.
6. Zum Schluss die **Schokoladenraspel unterheben**.
7. Die **Papierbackförmchen in die Muffinform stellen**. Oder alternativ die Muffinform gut ausfetten und evtl. mit Mehl bestäuben.
8. Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und für **ca. 20–25 Minuten im Ofen backen**.
9. Jetzt die **Buttercreme fertig machen** (siehe Buttercreme: Schritt 6 und 7).

#### Deko:

1. 1/3 der Buttercreme in eine **zweite Schüssel** geben.
2. 2/3 der Buttercreme mit dem **grünen Pulver einfärben**. Dazu teelöffelweise nach und nach bis zur erwünschten Farbstärke Pulver hinzufügen und unterheben.
3. **Buttercremes in die Spritzbeutel einfüllen**.
4. Die **ausgekühlten Muffins** mit der weißen Buttercreme komplett bedecken.
5. **Eiswaffeltüte** mit der Öffnung nach unten draufsetzen.
6. Mit dem Spritzbeutel **kleine Tupfen** grüner Buttercreme gleichmäßig auf der Waffel verteilen.
7. Nach Belieben mit dem **Streuseldekor** dekorieren.



QR-CODE SCANNEN UND  
KOCHTUTORIAL ANSCHAUEN.