Beschwipste Osterlämmchen-Cupcakes

Leckere Eierlikör-Schokoladen-Cupcakes als Osterlämmchen

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Teig

- 125 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 Eier
- 120 ml Eierlikör
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Zartbitterschokolade, gehackt

Frosting

50 g Butter, weich
50 g Puderzucker
200 g Frischkäse, zimmerwarm
80 ml Eierlikör

Für die Lämmchen-Deko

Kleine, weiße Marshmallows
Marzipanrohmasse
Zuckeraugen

1. ZUBEREITUNG;
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 12er Muffinform einfetten oder mit Cups auslegen.
4. Butter und Zucker schaumig rühren.
5. Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
6. Vanille und Eierlikör unterrühren.
7. Mehl mit Backpulver mischen und zu der Eiermasse geben. Nur solange verrühren, bis sich alles verbunden hat.
8. Gehackte Schokolade unterheben und den Teig in die Form füllen.
9. Für ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Danach die Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Inzwischen das Frosting zubereiten. Dazu Butter mit Puderzucker verrühren, den Frischkäse unterrühren. Zum Schluss den Eierlikör dazugeben und unterrühren. Für ca. 30 Minuten kalt stellen.
11. Die abgekühlten Cupcakes mit dem Frosting rundherum bestreichen.
12. Aus Marzipan 12 Stückchen (ca. 7 g/Stück) abteilen und zu Kugeln rollen. Mit Daumen und Zeigefinger etwas zusammendrücken, dass aus der Kugel ein Oval wird.
13. Je zwei Zuckeraugen aufsetzen und andrücken. Für die Ohren, je 2 kleine „Fitzel“ Marzipan links und rechts am Kopf andrücken.
14. Die Köpfe auf die Cupcakes setzen und andrücken.
15. Für das „Fell“ die kleinen Marshmallows rundherum auf den Cupcakes verteilen und etwas in das Frosting drücken.

16. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.