

INGA PFANNEBECKER

CUPCAKES

Kleine süße Glücklichmacher

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



GLÜCK IM MINI-FORMAT

Cupcakes sind einfach zum Anbeißen: Klein, aber fein sind sie genau richtig für süße Verwöhn-Momente. Und sie sind so wandelbar, dass sie einfach immer passen.

Im Frühling und im Sommer kommen sie gerne fruchtig-frisch und farbenfroh daher, mit Beeren, Kirschen, Aprikosen oder ganz cool mit Eis getoppt. Im Herbst und im Winter verführen sie mit Schokolade, Marzipan und Nüssen, duften nach Gewürzen oder Bratapfel. Für den Kindergeburtstag kommen noch kunterbunte Streusel darauf, zum Valentinstag darf es ganz romantisch in Rosarot und mit Rosenblättern sein, eine Weihnachtsmannmütze aus Preiselbeercreme sorgt für Adventsstimmung und ein süßes Nest als Topping macht beim Osterbrunch gute Laune.

Was ich an Cupcakes besonders liebe: Der Teig ist schnell gerührt, macht aber durch das Topping und die Verzierung am Ende trotzdem richtig was her. So bringen die kleinen Hochstapler mit wenig Aufwand so viel Glamour auf den Tisch, dass ihnen keiner widerstehen kann.

Wetten, dass auch Sie den süßen Kleinen beim ersten Biss verfallen!

Duja Pfefferbeers

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

SÜSSES MAKE-UP

Im Gegensatz zum schlichten Muffin brezelt sich der Cupcake gerne mal richtig schön auf. Und zwar nicht nur mit einem feinen Topping, sondern auch mit essbarer und nicht essbarer Verzierung. So sieht er – egal bei welcher Gelegenheit – einfach zum Anbeißen aus.

WERKZEUGKISTE

Der Spritzbeutel (1) sorgt mit den passenden Tüllen (siehe S. 5) dafür, dass die Toppings formvollendet auf die Cakes kommen. Praktisch sind Einwegspritzbeutel, nachhaltig sind Spritzbeutel aus Stoff. Und die Notlösung: einen Gefrierbeutel mit Toppingmasse füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Ein kleiner flacher Spatel oder eine schmale Winkelpalette (2) ist praktisch zum Auftragen und Verstreichen, ein Messer mit breiter Klinge tut es jedoch auch. Mit einem Esslöffel lässt sich die Creme schön geschwungen auftragen.

ALLE FARBEN DES REGENBOGENS

Allerlei kunterbuntes Zuckerzeug (3) und Lebensmittelfarbe (4) sorgt mit kleinem Aufwand für großen Effekt – und ist natürlich erste Wahl beim Kindergeburtstag. Rote und rosa Herzen machen die Verzierung lieblich und romantisch, kleine Sterne sorgen für Weihnachtsstimmung. Ein bisschen Farbe (siehe Klappe hinten) verwandelt jedes Topping im Handumdrehen in einen echten Hingucker.





NATÜRLICH & LECKER

Schokolade ist einfach perfekt für alle schokoladigen Cupcakes, aber auch als Kontrast zu einem Vanilletopping oder Cupcakes mit dunklen Früchten wie Kirschen. Beeren, Blüten, Kräuter und Zitruschale (5) sind ideal als natürliche Deko, besonders wenn die Zutaten sowieso im Cupcake enthalten sind. Blüten machen es romantisch, Minzeblättchen extrafrisch. Vielerlei Nüsse (6) sind toll zu allen schokoladigen und würzigen Herbst- und Winter-Cupcakes. Gekaufte Marzipanornamente und -figuren (7) sind praktisch als Deko für besondere Anlässe, selbst gemachte sind natürlich noch spezieller (7).

DAS DRUMHERUM

Cake-Topper (8), farbige Papierförmchen oder Cupcake-Wrapper (9) sorgen für die richtige Stimmung. Ganz persönlich werden sie beispielsweise mit einem Foto des Hochzeitspaares oder Geburtstagskindes. Praktisch für Büfets sind Schildchen zum Beschriften, romantisch sind Herzchen und weihnachtlich Engel oder Tannenbäume. Es gibt sie in allen Farben und vielen Formen, gemustert oder einfarbig. Werden die Förmchen als Dekoelement verwendet, am besten erst die fertig gebackenen Cakes hineinstellen – wie bei den Wrappern. Bunt gestreifte Papp-Strohhalme verleihen, gedrittelt und in die Creme gesteckt, besonders Sommer-Cupcakes ein frisch-fröhliches Aussehen. Toll für Partys.



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Süßes Make-up

- 4 Kunstwerke zum Vernaschen
- 5 Einfach losbacken
- 6 Allround-Rührteig
- 7 Frischkäsetopping
- 8 Klassisches Buttercremetopping
- 9 Swiss-Meringue-Buttercreme
- 64 Pikante Cupcakes

Umschlagklappe hinten:

Dress to impress

Tipps & Tricks

10 FRÜHLINGSFRISCH

- 12 Erdbeer-Waldmeister-Cupcakes
- 14 Schmetterling-Cupcakes
- 15 Carrot-Cupcakes mit Ananas
- 16 Pistazien-Herz-Cupcakes
- 18 Rhabarber-Baiser-Cupcakes
- 19 Osternest-Cupcakes
- 20 Erdbeer-Schoko-Cupcakes

22 SOMMERSÜSS

- 24 Tiramisu-Kirsch-Cupcakes
- 26 Blaubeer-Cupcakes
- 27 Himbeer-Mandel-Cupcakes
- 28 Eishörnchen-Cupcakes
- 30 Eiskaffee-Cupcakes
- 31 Mojito-Cupcakes
- 32 Sonnenblumen-Cupcakes
- 34 Brombeer-Kokos-Cupcakes
- 35 Aprikosen-Cheese-Cupcakes

36 HERRLICH HERBSTLICH

- 38 Apfel-Streusel-Cupcakes
- 40 Schoko-Erdnuss-Cupcakes
- 41 Pekannuss-Karamell-Cupcakes
- 42 Pflaumen-Haselnuss-Cupcakes
- 43 Kürbis-Cupcakes mit Ahornsirup
- 44 Banoffee-Schoko-Cupcakes
- 46 Rotwein-Cupcakes mit Ingwertopping

48 WUNDERBAR WINTERLICH

- 50 Bratapfel-Cupcakes
- 52 Preiselbeer-Lebkuchen-Cupcakes
- 53 Zitronen-Mohn-Cupcakes
- 54 Kir-Royal-Cupcakes
- 55 Schoko-Mini-Cupcakes mit Salzkaramell
- 56 Mango-Kokos-Cupcakes
- 58 Chai-Latte-Cupcakes
- 59 Orangen-Marzipan-Cupcakes
- 60 Register
- 62 Impressum



TIRAMISU-KIRSCH-CUPCAKES

Mit saftigen Sommerkirschen im esspressogetränkten Teig und feiner Mascarponecreme schmeckt der Dessert-Klassiker aus Italien auch als Cupcake einfach »delizioso«.

Für den Teig:

375 g Süßkirschen
175 g + 1–2 EL Mehl
½ Pck. Backpulver (8 g)
Salz
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier | 125 ml Milch
3–4 EL kalter Espresso
(ca. 35 ml)

Für das Topping:

250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
ausgekratztes Mark von
½ Vanilleschote (ersatzweise
½ TL Vanille-Extrakt)

120 g Sahne

Außerdem:

Kakaopulver zum Bestäuben
12 Papierförmchen
Einwegspritze (50 ml Inhalt;
aus der Apotheke)

Für Festtage

Für 12 Stück |
50 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen |
1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 335 kcal,
5 g EW, 22 g F, 30 g KH

1 Den Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig die Kirschen waschen, 12 Kirschen für die Verzierung beiseitelegen, die übrigen ca. 250 g Kirschen entstielen, entsteinen und jeweils halbieren. Abtropfen lassen.

2 175 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und in eine Schüssel sieben. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. aufschlagen, die Eier einzeln unterschlagen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Kirschen mit 1–2 EL Mehl bestäuben und unter den Teig heben. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18–20 Min. backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

3 Mithilfe einer Einwegspritze in jeden Cupcake an zwei bis drei Stellen je ca. 1 ml Espresso spritzen. Alternativ mit einem Holzspießchen zwei bis drei Löcher in jeden Cupcake stechen und die Flüssigkeit vorsichtig mit einem Löffel hineinräufeln. Cakes aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für das Topping Mascarpone mit Puderzucker und Vanille glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen, kühl stellen und vor dem Servieren auf die Cupcakes spritzen. Mit Kakaopulver bestäuben und mit je 1 Kirsche verzieren.

TIPP

Außerhalb der Saison oder wenn es keine schönen Kirschen gibt, nehme ich auch mal Kirschen aus dem Glas. Ein kleines Glas (175 g Abtropfgewicht) reicht.





EISKAFFEE-CUPCAKES

75 g weiße Schokolade | 200 ml kalter starker Kaffee | 125 ml Milch | 1 Ei | 175 g Mehl | 40 g Kakaopulver | 1 TL Backpulver (6 g) | ½ TL Natron (3 g) | ¼ TL Salz | 125 g Zucker | 75 g brauner Zucker | 125 g Butter | ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote (ersatzweise ½ TL Vanille-Extrakt) | ca. 10 g Zartbitterschokolade zum Verzieren | 450 ml Vanilleeis | 12 Papierförmchen

Cooler für heiße Tage

Für 12 Stück | 30 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 350 kcal, 4 g EW, 16 g F, 37 g KH

1 Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die weiße Schokolade hacken. 125 ml Kaffee mit Milch und Ei verquirlen. Das Mehl mit Kakao, Backpulver, Natron, Salz, 75 g Zucker und dem braunen

Zucker mischen. Die Butter mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung reiben, bis nur noch sehr kleine Stücke zu sehen sind. Die Kaffeemischung mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedriger Stufe kurz unterrühren, die gehackte Schokolade unterheben. Teig in die Förmchen füllen.

2 Im Ofen (Mitte) 18–20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3 Inzwischen den übrigen Kaffee mit dem übrigen Zucker und der Vanille aufkochen und in ca. 5 Min. dickflüssig einkochen, dann abkühlen lassen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Locken abziehen. Das Eis zu 12 Kugeln formen und auf die Cupcakes setzen. Mit Sirup beträufeln, mit Schokolocken bestreuen und sofort servieren.



MOJITO-CUPCAKES

100 ml Milch | Saft und abgeriebene Schale von 1½ Bio-Limetten | 4 Stiele Minze | 175 g Mehl | ½ Pck. Backpulver (8 g) | Salz | 220 g zimmerwarme Butter | 125 g brauner Zucker | 2 Eier | 3 EL Cachaça (Zuckerrohrschnaps; ersatzweise Apfelsaft) | 100 g Puderzucker | 370 g Doppelrahmfrischkäse | Minzeblättchen, Limettenspalten und brauner Zucker zum Verzieren | 12 Papierförmchen | Einwegspritze (50 ml Inhalt; aus der Apotheke)

Viva Brasil

Für 12 Stück | 50 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 375 kcal, 5 g EW, 25 g F, 31 g KH

1 Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Milch und 60 ml Limettensaft mit je 2 Stielen Minze

getrennt erhitzen, vom Herd nehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Minze herausnehmen.

2 Aus Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g Butter, 100 g Zucker, Eiern, 1 TL Limettenschale, Minz-Milch und 2 EL Cachaça wie im Grundrezept (siehe S. 6) beschrieben einen Teig zubereiten. In die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cakes aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Minz-Limettensaft und Cachaça verrühren. Mit der Spritze an drei Stellen je ca. 5 ml Flüssigkeit in die Cakes spritzen. Übrige Butter, Puderzucker, Frischkäse, übrigen Zucker und übrige Limettenschale nach Grundrezept (siehe S. 7) zu einem Topping rühren. In einen Spritzbeutel mit großer Tülle (14 mm Ø) füllen, aufspritzen. Cakes verzieren.





WUNDERBAR WINTERLICH

Ob Adventskaffee, Silvesterparty oder gemütliches Kaffeekränzchen: Anlässe zum Backen gibt es in der kalten Jahreszeit genug. Mit raffinierten Bratapfel-Cupcakes, festlichen Kir-Royal-Cupcakes oder wärmend-würzigen Chai-Latte-Cupcakes sind Sie bestens gerüstet.





PREISELBEER-LEBKUCHEN-CUPCAKES

175 g Mehl | ½ Pck. Backpulver (8 g) | 40 g Kakaopulver | 1 geh. TL Lebkuchengewürz | Salz | 250 g weiche Butter | 225 g Zucker | 2 Eier | 175 ml Milch | 2 Eiweiß | ca. 160 g zimmerwarmes Preiselbeerkompott (aus dem Glas) | rote Speisefarbenpaste | 12 große weiße Zuckerperlen | 12 Papierförmchen

Gruß vom Nikolaus

Für 12 Stück | 1 Std. Zubereitung |
20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 335 kcal, 4 g EW, 20 g F, 35 g KH

- 1 Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
- 2 Mehl mit Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz mischen. 100 g weiche Butter mit 100 g Zucker cremig rühren, die Eier unterrühren.

Die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch untermixen, alles ca. 10 Sek. auf höchster Stufe rühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18–20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- 3 Aus Eiweißen, übrigem Zucker und übriger Butter wie im Grundrezept (siehe S. 9) beschrieben eine Swiss-Meringue-Buttercreme zubereiten. 100 g Preiselbeerkompott fein pürieren, nach und nach unterrühren und rot färben. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen.
- 4 Die Cakes zum Füllen aushöhlen (siehe Klappe hinten außen). Mit je ½ TL Preiselbeeren füllen, ausgeschnittenen Teil auflegen. Creme als Mütze auf die Cakes spritzen, mit je 1 Zuckerperle krönen.



ZITRONEN-MOHN-CUPCAKES

40 g gemahlener Mohn | ½ Pck. Backpulver (8 g) | 175 g Mehl | 160 g weiche Butter | 150 g Zucker | 3 Eier | 2 EL Naturjoghurt | 80 ml + 1 TL Zitronensaft | 75 g Lemon Curd (aus dem Glas) | 125 g Doppelrahmfrischkäse | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone | 300 g Puderzucker, gesiebt | 12 Papierförmchen

Erfrischend säuerlich

Für 12 Stück | 30 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen | 1 Std. Abkühlen
Pro Stück ca. 390 kcal, 5 g EW, 17 g F, 53 g KH

- 1 Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
- 2 Für den Teig den Mohn in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, abkühlen lassen. Das Backpulver mit dem Mehl und 30 g Mohn mischen. 80 g Butter

und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Die Mehlmischung im Wechsel mit dem Joghurt und 80 ml Zitronensaft kurz unterrühren.

- 3 Die Hälfte des Teiges in die Förmchen füllen. Je 1 geh. TL Lemon Curd daraufgeben und mit dem übrigen Teig bedecken. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- 4 Für das Topping die übrige Butter und den Frischkäse mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft unterrühren, den Puderzucker nach und nach einrühren. Das Topping auf höchster Stufe fluffig schlagen. Auf die Cakes streichen und mit dem übrigen Mohn bestreuen.

BLITZ-TOPPINGS

Keine Zeit für aufwendige Cremes? Mit diesen drei schnellen Ideen müssen die Cupcakes trotzdem nicht »oben ohne« bleiben. Für eine geschummelte Swiss-Meringue-Buttercreme 150 g weiche Butter ca. 5 Min. aufschlagen. 150 g amerikanische Marshmallowcreme »Fluff« (gibt es im gut sortierten Supermarkt oder online) unterrühren und nach Belieben aromatisieren oder färben. Für ein schnelles Schoko-Frosting 300 g Doppelrahmfrischkäse mit 4 – 5 EL Nuss-Nougat-Creme und 2 – 3 EL Puderzucker cremig rühren. Für eine fruchtige Himbeersahne 200 g Sahne mit je 1 Pck. Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 100 g Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und unter die Sahne heben.



CUPCAKES TRANSPORTIEREN

Damit die Creme nicht zerdrückt wird, die Küchlein am besten erst vor Ort toppen und verzieren. Dazu das gekühlte Topping in einen Spritzbeutel füllen und in einem Gefrierbeutel transportieren. Verzierte Cupcakes lassen sich unfallfrei in speziellen Cupcake-Behältern (im Fachhandel oder online) aus Pappe oder Kunststoff mitnehmen.

TIPPS & TRICKS



PLATZ FÜR DIE FÜLLUNG

Cupcakes können auch nach dem Backen gefüllt werden. Dafür mithilfe eines kleinen spitzen Messers und eines kleinen Löffels oder aber eines Kugelausstechers ein Loch in die Oberfläche der Küchlein bohren. Je nach Rezept den ausgestochenen Teil nach dem Füllen wieder aufsetzen oder anderweitig, z. B. für Trifle oder Rumkugeln, verwenden.

SÜSSER VORRAT

Für späteren Genuss, Küchlein und Topping getrennt aufbewahren: Küchlein abgedeckt bei Zimmertemperatur, Topping zugedeckt im Kühlschrank. Cakes ohne Topping lassen sich bis zu drei Monate einfrieren. Für Spontanbesuch bei Zimmertemperatur auftauen, bei 200° ca. 5 Min. aufbacken. Während sie abkühlen, das Topping zubereiten.

DRESS TO IMPRESS

Ob zart oder knallig: Mit der Farbpalette finden Sie schnell Ihren Lieblingston fürs Topping. Am besten mit der niedrigsten Angabe starten und zwischendurch gut rühren, bis die Wunschfarbe erreicht ist. 1 TL flüssige Farbe entspricht ca. 5 ml. Bei Pulver und Paste sind 20 Msp. ca. 1 g. Die Angaben beziehen sich auf das Frischkäsetopping auf Seite 7. In Klammern steht die Menge der jeweiligen Ersatzfarbe.

ROSA

pürierte Himbeeren
(durch ein Sieb
gestrichen)



3 TL

Cotton Candy



6 TL

Cherry Blossom



10 TL

Summer Sorbet



13 TL

Crazy
Flamingo



16 TL

Bubble Gum

VIOLETT

Speisefarbenpaste*
von Städtler
in Pastell-Lavendel



8 Msp.

Elder Blossom



20 Msp.

Cosy Lavender



30 Msp.

Lovely Lilac



36 Msp.

Mystic Violet



44 Msp.

Wild Thing

MAGENTA

Rote-Bete-Saft



1 TL

Sweet Dreams



4 TL

Berry Love



6 TL

Pink Paradise



8 TL

Fabulous Fuchsia



10 TL

Candy Lipstick

* Erhältlich im Fachhandel oder im Internet

** Natürliches Obst- und Gemüsekonzentrat (www.eatarainbow.de)



4 TL Saft
Fricot Baby



12 TL Saft
Peachy
Summer



16 TL Saft
(2 TL Pury)
Golden Sunset



3 TL Pury
Carrot Cake



7 TL Pury
Spicy Pumpkin

ORANGE

Möhrensaft und/
oder Pury Gold **



8 Msp.
Ginger
Lemonade



20 Msp.
Zesty Lemon



30 Msp.
Hello Sunshine



42 Msp.
Honey Bee



50 Msp.
Indian Summer

GELB

Kurkumapulver



2 TL
½ Msp.)
ajito Mint



5 TL
(2 ½ Msp.)
Key Lime



8 TL
(4 Msp.)
Pistachio



10 TL
(6 Msp.)
Grasshopper



14 TL
(8 Msp.)
Wild Forest

GRÜN

Pury Green **
(oder Speisefarben-
paste* von Städter
in Blattgrün)



1 TL
(1 Msp.)
mer Breeze



4 TL
(4 Msp.)
Seaside



6 TL
(7 Msp.)
Splish Splash



8 TL
(9 Msp.)
Azzurro



10 TL
(13 Msp.)
Wide Ocean

BLAU/TÜRKIS

Pury Blue **
(oder Speisefarben-
paste* von Städter
in Königsblau)



SÜSSE DESIGNERSTÜCKE

Sie sind ein großer Cupcake-Fan? Dann kommen hier die besten Hutmacher-Tipps und Tricks zum Verzieren, wie Sie Ihre luftigen Kult-Törtchen stilecht unter die cremige Haube bringen. Die topgestylten Muffins sind solche Hingucker, dass garantiert niemand widerstehen kann. So wird Ihr Kaffeeklatsch zur begehrtesten Einladung der Stadt!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Fein gemacht: Die besten Deko-Tipps und -Tricks

Crème de la Crème: Topping-Vielfalt vom Feinsten



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-4463-8



9 783833 844638



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U