

# MUFFIN oder CUPCAKE?

Was unterscheidet einen Muffin von einem Cupcake? Beides sind kleine Küchlein, beide werden aus Rührteig gebacken und beide haben eine ähnliche Form. Und doch ist ein Muffin kein Cupcake.

## OHNE DEKO

Die fertigen Muffins werden nicht dekoriert und können einfach von Hand gegessen werden.

## DEKORATION

Die kunstvollen Häubchen können mit allerlei Süßem dekoriert werden: z.B. Figürchen aus Zuckermasse (Fondant), Zuckerperlen, Schoggistreusel, Gummibärchen usw.

## ZUTATEN

Der Muffin ist ein kleines Törtchen aus Rührteig. Je nach Geschmack kann man Schoggistücklein, Beeren oder Nüsse daruntermischen.

## MUFFINFÖRMCHEN

Der Teig wird in Papier-Backförmchen gebacken. Diese Förmchen stehen in den Mulden eines Muffinblechs, damit sie nicht kippen.

## FROSTING

Nachdem die Cupcakes gebacken sind, auskühlen lassen, bevor sie mit Buttercreme, Frischkäsecreme oder Rahm verziert werden.

## FÖRMCHEN

Der Teig kommt ebenfalls in Muffinförmchen aus Papier. Ursprünglich wurden Cupcakes in Tassen gebacken – daher der Name (Cup = Tasse, Cake = Törtchen).

## AUS RÜHRTEIG WERDEN TÖRTCHEN

### Muffin

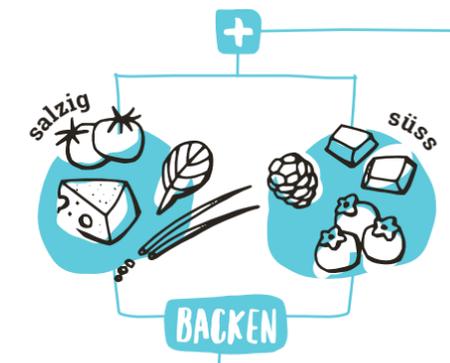
Beim Muffinteig werden üblicherweise zuerst die trockenen und dann erst die flüssigen Zutaten zu einem Rührteig vermischt.



TEIG

### Cupcake

Cupcakes haben einen klassischen Rührteig, bei dem Butter, Zucker und Eier so lange gerührt werden, bis sie eine hellere, einheitliche Masse bilden.



BACKEN



oder

BACKEN

FROSTING



## SPRITZBEUTEL-MUSTER

Mit Hilfe eines Spritzbeutels wird der Cupcake mit einem Topping verziert.

### Blumentülle



### Sterntülle klein



### Lochtülle



### Sterntülle gross



### Frosting

Frosting (wird auch als Topping bezeichnet) ist der Oberbegriff für alle Cremes, die als Häubchen die Cupcakes zieren.

Noch mehr spannendes Kochwissen gibt es auf [littlefooby.ch/wissen](http://littlefooby.ch/wissen)