



Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# MELTING SNOWMAN CUPCAKES

## Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Le Chef Bio

### Für den Teig:

55 g BÖCKER Le Chef Bio  
(Sauerteig Starter)  
3 Eier, Raumtemperatur  
200 g Butter, Raumtemperatur  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
Ggf. etwas Milch

### Für das Frischkäse-Frosting:

400 g Frischkäse  
150 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt (optional)

### Für die Deko:

12 Marshmallows  
Salzstangen  
Schwarze Zuckerschrift  
Orange Zuckerschrift oder  
Lebensmittel-Farbpaste



einfach



Gesamtzeit: ca. 90 Min.



Backzeit: ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
- Für den Teig die Butter mit dem Zucker, Salz und den Eiern in einen Mixtopf geben und für 10 Sekunden auf Stufe 4 verrühren. BÖCKER Le Chef Bio, Mehl und Backpulver hinzufügen und kurz vermengen. Falls der Teig zu fest ist, etwas Milch hinzufügen.
- Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für 20 - 30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob sie durchgebacken sind. Anschließend auskühlen lassen.
- Für das Frosting den Frischkäse mit dem Puderzucker (und optional Vanilleextrakt) verrühren und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Auf die Marshmallows mit der schwarzen Zuckerschrift Augen und Mund malen und mit Zahntochern die orangene Nase auftragen.
- Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen kleinen „Hut“ auf die Muffins spritzen. Marshmallow-Gesichter auf das Frosting setzen.
- Salzstangen halbieren und in die Muffins stecken, um die „Arme“ des Schneemanns zu formen.
- Viel Spaß beim Nachbacken!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



**BÖCKER**  
SOURDOUGH

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)



# TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao.

Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier auslegen werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.