



FRUCHTIGE LECKERBISSEN MIT MANDARINEN

FANTA MINI-CUPCAKES



Die fantastischen Fanta Mini-Cupcakes versüßen den Tag: Für Dich hat @sallyswelt die kleinen Leckerbissen mit fruchtigen Mandarinen verfeinert, perfekt für ein spritzig-süßes Geschmackserlebnis!

ZUTATEN

» Teig

- » 100 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 220 g Mehl
- » 0,5 TL Backpulver
- » 0,25 TL Natron
- » 2 Eier
- » 0,5 TL Vanilleextrakt
- » 150 ml Sonnenblumenöl
- » 100 ml Fanta

» Creme

- » 200 g Sahne
- » 200 g Schmand
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 20 g Puderzucker
- » 5 TL San-apart

» Zum Bestreuen & Dekorieren

- » 1 Dose Mandarinen
- » 1 Prise Zimt



ZUBEREITUNG:

- 01.** Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.
- 02. Teig:** Verrühre den Zucker mit Salz, Mehl, Backpulver und Natron mit einem Löffel. Füge die Eier, das Vanilleextrakt, das Sonnenblumenöl und das Fanta hinzu und verrühre die Zutaten kurz miteinander.
- 03.** Fülle den Teig in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Befülle die Papierförmchen zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig und backe die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 12–14 Minuten.
- 04.** Lasse sie danach komplett erkalten.
- 05. Creme:** Schlage die Sahne mit 2 TL San-apart halbsteif. Füge den Schmand, das Vanilleextrakt, den Puderzucker und das restliche Sanapart hinzu und schlage die Creme steif.
- 06.** Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle und spritze hübsche Tupfer auf die Muffins.
- 07.** Bestreue sie mit etwas Zimt und stecke jeweils eine Mandarine hinein. Stelle sie bis zum Verzehr kalt.

GUTEN APPETIT!