

# GLÜCKSCUPCAKES „KLASSIK“



## ZUTATEN

### Für den Teig:

120g weiche Butter  
120g Zucker  
2 Eier  
1 TL Vanillezucker  
250g Mehl  
1 TL Backpulver  
Zitronenabrieb

### Für das Topping:

½ Pck. Vanillepudding  
250ml Milch  
1 EL Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
150g weiche Butter  
50g Schmand  
3-4 EL Erdbeermarmelade

### Für die Deko:

Frische Erdbeeren  
Glückstaler „Klassik“ von  
Wicklein

## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 45min (ohne Back -und Kühlzeiten)

Menge: 12 Stück

So meine Lieben, Erdbeerzeit ist die schönste Zeit!

Heute gibt's das Rezept zu unseren Glücks Cup Cakes mit Erdbeeren und unseren leckeren klassischen Glückstalern.

Zur Vorbereitung stellt ihr euch am besten schon mal Muffinformen (ihr braucht Platz für 12 Stück) bereit, nicht dass ihr, wenn der Teig fertig ist, feststellt, dass ihr gar nicht mehr wisst, wo ihr die eigentlich hin geräumt habt. Nicht dass mir sowas schon mal passiert wäre ... aber es ist ja möglich.

**Als erstes bereiten wir mal das Topping vor.** Dafür könnt ihr schon mal 150g Butter abwiegen und es irgendwo hinstellen, außer in den Kühlschrank. Denn wer das Rezept aufmerksam gelesen hat, wird bemerkt haben, dass wir weiche Butter benötigen und so sparen wir uns später einen Arbeitsschritt, nämlich den, die Butter weich zu machen. Das gleiche macht ihr am besten nochmal, aber mit 120g Butter, denn die brauchen wir gleich noch für den Muffinteig.

Gut, weiter geht's mit dem Kochen des Vanillepuddings, der zusammen mit der Butter Teil unseres Toppings ist.

**Hinweis:** wer kein gekauftes Vanillepuddingpulver verwenden möchte, kann mal in die Rubrik „Tipps & Tricks“ schauen. Da findet ihr eine Alternative. Das gleiche gilt übrigens auch für Vanillezucker.

Den Pudding kocht ihr einfach nach Anleitung auf der Verpackung, allerdings verwendet ihr nur die Hälfte des Puddingpulvers und dementsprechend auch nur 250ml Milch, 1 Esslöffel Zucker und eine Packung Vanillezucker.

Ist der Pudding gekocht, füllt ihr ihn in einen tiefen Teller und deckt ihn mit einer Frischhaltefolie ab, damit er keine Haut bekommt. Im tiefen Teller kühlt der Pudding am schnellsten ab. Ihr könnt ihn auch kurz in den Kühlschrank legen, wichtig ist allerdings, dass er später, wenn er weiter verarbeitet wird, Zimmertemperatur hat.

So weit so gut, legen wir mal mit unserem Muffinteig los. An dieser Stelle könnt ihr schon mal euren Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig schlagt ihr, mit Hilfe eurer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät, 120g weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig und gebt dann die Eier hinzu und rührt diese auch unter, bis ihr eine glatte Masse habt. Dann mischt ihr Mehl mit Backpulver und rührt es gemeinsam mit dem Zitronenabrieb auf kleinster Stufe unter die Ei-Butter Mischung.

**Wichtig:** Auch bei Bio Zitronen empfiehlt es sich, diese vor dem Abreiben gut zu waschen.

Jetzt ist euer Teig auch schon fertig und ihr müsst ihn nur noch in die Muffinförmchen füllen.

Tipp: Ich befülle meine Muffinförmchen immer mit Hilfe eines Spritzbeutels, das gibt weniger Kleckerei als mit einem Löffel oder Ähnlichem.

Schiebt eure Muffins für ca. 20-25min in den vorgeheizten Ofen. Nach 20min Backzeit kann man mal mit einem Holzspieß probierhalber in einen Muffin stechen. Wenn kein Teig mehr am Spieß kleben bleibt, sind sie schon fertig.

Lasst eure fertigen Muffins ganz auskühlen, bevor ihr euer Topping darauf gebt, sonst zerläuft euch später alles.

Muffins kalt? Dann ran ans Topping.

Da wir schon gute Vorarbeit geleistet haben, geht das Topping herstellen jetzt ganz fix.

Als erstes nehmt ihr 150g weiche Butter und schlagt sie in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät auf, bis sie schaumig und hell ist. Dann gebt ihr unter Rühren nach und nach den abgekühlten Vanillepudding dazu. Wenn der Temperaturunterschied zwischen Pudding und Butter zu groß ist, verbinden sich die Massen nicht und eure Buttercreme wird grieselig. Sollte das passieren, einfach ein bisschen anwärmen und weiterrühren, dann löst sich das Problem von selbst.

So, um jetzt noch ein bisschen Geschmack in die ganze Sache zu bringen, geben wir zunächst 50g Schmand dazu, das macht

unser Topping ein bisschen frischer und leichter. Und für die Erdbeernote gibt's je nach Geschmack 3-4 EL Erdbeermarmelade dazu. Abschmecken ausdrücklich erwünscht!

Ich habe dieses Rezept auch schon mit einem einfachen Erdbeerpüree versucht, damit es nicht ganz so viel Zucker hat. Allerdings verbindet sich einfaches Erdbeerpüree nicht gut mit der Buttercreme.

**Tipp:** Nehmt einfach selbst gemachte Erdbeermarmelade, da wisst ihr auch genau, was drin ist :)  
Oder, macht es wie ich, nehmt selbst gemachte Erdbeermarmelade von Mama oder Oma, die schmeckt sowieso am allerbesten und ihr habt keine Arbeit damit!

Füllt euer fertiges Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und zaubert schöne und vor allem leckere Rosetten auf eure Muffins. Den Feinschliff gebt ihr ihnen dann noch mit unseren Glückskekzen „Klassik“ und ein paar frischen Erdbeeren und schon könnt ihr Freunde und Familie „glückskeksmäßig“ glücklich machen.

Und jetzt wünsch´ ich euch viel Spaß und viel Erfolg beim Nachbacken.  
Alles Liebe eure Katinka