



Schäfchen-Cupcakes

Zutaten

Teig:

- 250 g Weizenmehl
 - 2 gestrichene TL Backpulver
 - 10 g Kakao
 - 150 g Zucker
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 125 g weiche Butter
 - 100 g Raspel-Schokolade
 - 2 Eier (M)
 - 100 ml Milch
- ### Creme & Deko:
- 50 g Baiser
 - 200 g kalte Sahne
 - 1 Pck. Sahnesteif
 - 100 g Marzipan-Rohmasse
 - 25 g Puderzucker
 - 2 TL Kakao
- Zuckerschrift (weiß & dunkel)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Muffin-Form einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Mehl und Backpulver vermengen. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Diesen gleichmäßig in die Muffinförmchen geben und 25 min lang backen. Anschließend auf einem Rost abkühlen lassen.
3. Die Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Kakaopulver verkneten. Daraus eine lange Rolle formen, die in so viele Stücke zertrennt wird, wie es Muffins gibt. Einen kleinen Teil jedes Stücks zu zwei Ohren formen. Den Rest zum Schäfchen-Kopf formen. Die Ohren mit der dunklen Zuckerschrift am Kopf befestigen. Mit der weißen Zuckerschrift Augen aufmalen.
4. Die Creme herstellen, indem Sahne mit Sahnesteif steif geschlagen wird. Creme auf die Muffins streichen, den Schäfchen-Kopf darauf platzieren.
5. Das Baiser in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerbröseln und die Brösel anschließend auf der Sahnecreme um den Schäfchen-Kopf herum verteilen.



Kuhflecken-Torte

Zutaten

- 150 g Löffelbiskuits
- 125 g Butter
- 300 g Joghurt
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Gelatine (weiß)
- 75 g Zucker
- 175 g Philadelphia Milka
- 350 g Philadelphia Natur

Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz vollständig zerbröseln.
2. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen. Diese Masse in eine Springform geben, die vorher mit Backpapier ausgelegt wurde. Die Masse festdrücken und im Kühlschrank erkalten lassen.
3. Den Joghurt derweil mit der Prise Salz vermischen. Die Gelatine in 150 ml Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen. Den Zucker anschließend hinzugeben und unter Rühren erwärmen. Die warme, nicht heiße (!), Mischung unter die Joghurtmasse rühren.
4. Ein Drittel der Joghurt-Masse mit dem Milka-Philadelphia glattstreichen. Die restliche Joghurt-Creme mit dem Natur-Philadelphia vermengen.
5. Die Hälfte der hellen Creme auf den Keksboden geben. Mit einem Löffel die Hälfte der Milka-Creme als Kuhflecken drauf klecksen. Die restliche weiße Creme vorsichtig um die dunklen Flecken verteilen und dann mit der restlichen Milka-Creme die Kuhflecken nachbessern.
6. Die Torte nun min. 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen, bis sie schnittfest ist.