



4 HLWA

STA CHRISTIANA

—CUPCAKEBUCH—





D A S
R E Z E P T B U C H
D E R 4 H L W A
2 0 2 6

von den Rezepten der Teilnehmer:innen des

Cupcake-Wettbewerb

und Mitschüler:innen der 4HLWa

Vorwort

Dieses Rezeptbuch entstand im Anschluss an einen von der FEM-Gruppe der 4HLWA der Schule Sancta Christiana Frohsdorf organisierten Cupcake-Wettbewerb. Die Veranstaltung bot Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, ihre Kreativität, ihr Können und ihre Begeisterung fürs Backen unter Beweis zu stellen. In diesem Buch haben wir alle Rezepte gesammelt, die im Rahmen des Wettbewerbs präsentiert wurden. Jedes einzelne Rezept macht dieses Buch zu etwas ganz Besonderem.

Das Rezeptbuch richtet sich in erster Linie an die Schülerinnen und Schüler unserer Schule. Es soll als Inspiration dienen, zum Nachbacken anregen und die Freude am gemeinsamen Kochen und Backen fördern.

Wir hoffen, dass dieses Buch viele schöne Momente in der Küche begleitet und die Erinnerung an einen gelungenen Wettbewerb lebendig hält.



Inhaltsverzeichnis

The color raspberries.....	6-7
Krümmel Monster.....	8-9
Pink Vanilla.....	10-11
Karottenträumchen.....	12-13
Ferrero Schokoladen Cupcake.....	14-15
Schoko-Pistazien Traum.....	16-17
Pinki-Karotti.....	18-19
Sternenstaub.....	20-21
Lototus.....	22-23
Tiramisuglück.....	24-25
Flachesding.....	26-27
Helmut tut-gut.....	28-29
Schäfchen.....	30-31

Wir danken der Sparkasse Wr. Neustadt für die Unterstützung dieses Projektes



The color raspberries

SAFTIGER HIMBEERCUPCAKE



12 Portionen



15 Minuten

ZUTATEN

120 g Butter
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
150 ml warme Milch

HIMBEERFÜLLUNG

100 g Himbeeren
20 g Zucker
1 TL Speisestärke

CREAM CHEESE

FROSTING

125 g Butter
125 g Puderzucker
350 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Mehl und Backpulver vermengen und abwechselnd mit der warmen Milch unter den Teig rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Den Teig in Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 20–25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend vollständig auskühlen lassen.
4. Die Himbeeren mit dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, zu den Himbeeren geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis die Masse eindickt. Anschließend abkühlen lassen.
5. In die ausgekühlten Cupcakes vorsichtig eine kleine Mulde schneiden oder ausstechen und die Himbeerfüllung hineingeben.
6. Für das Frosting die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Den Frischkäse kurz unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.
7. Das Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die gefüllten Cupcakes aufspritzen oder nach Belieben aufstreichen.



Krümmel Monster

VANILLE CUPCAKE MIT KOKOS TOPPING



12 Portionen



20-30 Minuten

ZUTATEN

125 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 Eigelb
1 Vanilleschote
150 ml Schlagobers
175 g Mehl
1,5 TL Backpulver

DEKORATION

80 g Kuvertüre - weiß
80 g Marzipan
20 g Schokodrops
60 g Kokosraspeln
Lebensmittelfarbe - blau
10 Hafer-Cookies

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-und Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen. Danach Eier, Vanille und Schlagobers nach und nach unterrühren.
3. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und unter den Teig heben.
4. Teig in 10 Muffinförmchen füllen und ca. 20-30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
5. Kokosraspeln mit der Lebensmittelfarbe vermengen.
6. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Muffins damit bestreichen. Die Muffins anschließend in der Kokosmischung wälzen.
7. Aus Marzipan kleine Kugeln formen und jeweils einen Schokodrop hinein drücken.
8. Die Muffins damit als Augen dekorieren. Für den Mund mit einem Messer einen Schlitz einschneiden und jeweils einen Cookie hineinstecken.



Pink Vanilla

VANILLE CUPCAKE MIT GLITZER TOPPING

 25-30 Portionen

 20 Minuten

ZUTATEN

1 1/2 Becher Zucker
3 Eier
1 1/2 Becher Öl
1 Backpulver
1 Vanillezucker
1 Becher Mineralwasser
3-4 Becher Mehl

CREME

100 g Schlagobers
500 g Mascarpone
60 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
350 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180–200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zucker, Eier, Öl, Backpulver, Vanillezucker und Mineralwasser in eine Schüssel geben und alles gut verrühren.
3. Zum Schluss das Mehl nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und die Förmchen zu etwa zwei Dritteln mit Teig füllen. Die Cupcakes etwa 15–20 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Creme das Schlagobers leicht anschlagen.
6. Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren.
7. Das Schlagobers vorsichtig unterheben, bis eine cremige Masse entsteht.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes aufspritzen.
9. Nach Belieben dekorieren



Karottenträumchen

KAROTTEN CUPCAKE MIT FONDANT-KARÖTTCHEN

 12 Portionen

 40 Minuten

ZUTATEN

160 g Karotten

250 g Zucker

3 Eier

125 ml Öl

200 g Weizenmehl

$\frac{3}{4}$ TL Backpulver

1 Prise Salz

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

50 g gemahlene Haselnüsse

FROSTING

250 g Staubzucker

150 g weiche Butter

210 g Frischkäse natur

DEKORATION

gehackte Pistazien

Marzipankarotten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Karotten schälen und fein raspeln
3. Zucker + Eier auf höchster Stufe cremig schlagen
4. Öl hinzufügen, danach die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen und kurz einrühren
5. Anschließend die geraspelten Karotten unterheben
6. Den Teig in die Formen füllen und für ca. 20 Minuten backen
7. Zum Schluss die Cupcakes auskühlen lassen
8. Zimmerwarme Butter in einer Schüssel für 5-7 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren
9. Dann den Frischkäse dazugeben und vollständig unterrühren
10. Anschließend den Staubzucker in die Schüssel geben und alles gut verrühren bis eine cremige, helle Masse entsteht
11. Fülle das fertige Frosting in einen Spritzbeutel und stelle ihn kühl.
12. Spritze das Frosting dekorativ auf die abgekühlten Cupcakes und verziere sie mit gehackten Pistazien und Marzipankarotten.



Ferrero-Schokoladen-Cupcake

SCHOKOLADEN CUPCAKE MIT FERRERO



12 Portionen



15 Minuten

ZUTATEN

50 g Kakao
175 g Mehl
1 EL Backpulver
125 g brauner Zucker
125 g Zucker
100 ml Öl
3 Eier
125 ml Milch
10 ml Kaffee
50 g Butter, geschmolzen
100-150 g Nutella zum Füllen

GANACHE

470 ml Schlagobers
280 g Schokolade

DEKORATION

Ferrero-Kugeln

ZUBEREITUNG

1. Kakao, Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen
2. Eier mit braunem Zucker und Zucker einige Minuten hell und cremig aufschlagen.
3. Geschmolzene Butter, Öl, Kaffee und heiße Milch in die Eier-Zucker Mischung einrühren
4. Die trockenen Zutaten kurz unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Nicht zu lange rühren.
5. Teig in Cupcake- Formen füllen (ca. $\frac{3}{4}$ voll) und bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Ganache das Schlagobers kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
7. Die Cupcakes mit Nutella füllen, Ganache aufspritzen und mit einem Ferrero dekorieren.



SCHOCK-PISTAZIEN TRAUM

PISTAZIENCREME CUPCAKE



20 Minuten



12 Portionen

ZUTATEN

125 g Mehl
30 g Backkakao
½ TL Backpulver
½ TL Natron
¼ TL Salz
1 TL Espresso Pulver
55 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
120 g Buttermilch
60 g Sauerrahm

CREME 1

120 g weiße Kuvertüre
60 ml Obers
60 g Pistaziencreme

CREME 2

3 Eiweiße
150 g Zucker
225 g weiche Butter
1 EL Pistaziencreme

DEKORATION

Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter aufschlagen und nach und nach den Zucker einrühren. Ei, Eigelb und Vanilleextrakt zugeben und alles schaumig rühren. Danach die trockenen Zutaten, den Sauerrahm und die Buttermilch unterrühren. Den Teig auf die Förmchen verteilen (zu drei Viertel füllen) und bei 175 °C 18–20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
2. Ganache: Schlagobers und Pistaziencreme in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich beides gut verbunden hat. Die Mischung darf nicht kochen. Sobald sie zu dampfen beginnt, vom Herd nehmen und über die fein gehackte Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen, dann zu einer glatten Masse verrühren. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Sobald die Ganache Zimmertemperatur erreicht hat, möglichst rasch kalt stellen.
3. Eiweiß und Zucker über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 70 °C erhitzen. Anschließend in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesenaufsatz 15–20 Minuten aufschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Danach den Aufsatz wechseln (K-Haken) und die Butter nach und nach einarbeiten. Sobald sich alles gut verbunden hat, die Pistaziencreme schrittweise unterrühren.
4. Anschließend die Buttercreme und die Ganache jeweils in einen Spritzbeutel füllen. Mit einem Apfelentkerner ein Loch in die Muffins stechen und mit Ganache füllen. Die Buttercreme auf die Muffins spritzen: zuerst einen kleinen Klecks in die Mitte setzen, anschließend die restliche Buttercreme von außen nach innen spiralförmig aufspritzen. Zum Schluss mit gehackten Pistazien dekorieren.



Pinki-Karotti

MANDEL-KAROTTEN CUPCAKE MIT BUTTERCREME



12 Portionen

30 Minuten

ZUTATEN

140 g Weizenmehl 700
80 g Zucker
2 Eier
90 g Öl
100 g fein geriebene Karotten
80 g gemahlene Mandeln
1/2 Pkg. Backpulver
1 Prise Zimt

ZITRONEN BUTTERCREME

125 g Zucker
3 Zitronen
125 ml Wasser
1 Pck. Vanillepuddingpulver
250 g weiche Butter
Lebensmittelfarbe - pink

ZUBEREITUNG

1. Für den Rührteig Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
2. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Zimt, Karottenraspel und etwas Pinke Lebensmittelfarbe dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
3. Den Teig in die vorbereiteten Cupcake Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 25 Minuten backen.
4. Anschließend die Cupcakes auskühlen lassen und dann kann man mit dem Dekorieren beginnen.
5. Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. 2 Zitronen abreiben, alle 3 Zitronen auspressen.
Zitronenabrieb, -saft, Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben.
6. Vanillepuddingpulver mit 3 EL der Flüssigkeit in einer kleinen Schüssel glattrühren. Die restliche Flüssigkeit im Topf aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Den Zitronenpudding für 2 Minuten unter Rühren kochen.
7. Pudding in eine Schüssel füllen und komplett erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
8. Butter in kleine Stücke einteilen. Den Zitronenpudding einmal kräftig aufschlagen, dann die Butter stückchenweise untermischen. Buttercreme mit Zitrone cremig aufschlagen und wieder etwas pinke Lebensmittelfarbe dazugeben.



Sternenstaub

 12 Portionen

VANILLE-KAKAO CUPCAKE MIT BUTTERCREME

 15 Minuten

ZUTATEN

150 g Mehl glatt
30 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
1 Pr Salz
100 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
2 Stk Eier
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
50 g Schokostückchen

BUTTERCREME

250 g Butter weich
300 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
3 EL Milch
3 Spritzer Lebensmittelfarbe
jeweils blau rot/rosa gelb

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen sowie ein Muffinblech mit passenden Papierförmchen auslegen.
2. Nun in einer Schüssel das Mehl mit dem Kakaopulver, Backpulver und Salz gründlich vermischen.
3. Danach in einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Anschließend das Öl langsam dazu fließen lassen, dabei immer weiter rühren.
4. Zuletzt die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch unterrühren und dann die Schokostückchen unterheben.
5. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für ca. 20 Minuten backen - mit einer Stäbchenprobe testen, ob die Muffins bereits durchgebacken sind (ansonsten für weitere 2-3 Minuten im Ofen belassen). Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen
6. In der Zwischenzeit für die Buttercreme die weiche Butter mit dem Handmixer hell und cremig aufschlagen. Den Puderzucker nach und nach zugeben und anschließend Vanilleextrakt sowie Milch unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.
7. Die Buttercreme nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und dekorativ aufdressieren.



Lototus

 12 Portionen

CUPCAKE MIT KARAMELLKEKS-TOPPING

 1 h 35 Minuten

ZUTATEN

100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
2 EL Karamellkeks-Aufstrich
3 Eier
220 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
150 ml Milch

TOPPING

250 g Frischkäse
70 g Puderzucker
125 g weiche Butter
3 EL Karamellkeks-Aufstrich

DEKORATION

Lotuskekse

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ein Muffinblech (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen oder fetten.
2. Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Kekse-Aufstrich in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmix im Wechsel mit der Milch zum Teig geben, alles gut verrühren. Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Muffins vollständig auskühlen lassen.
4. Inzwischen für das Frosting Frischkäse, Puderzucker, Butter und 2 EL Kekse-Aufstrich verrühren. Danach bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen. Für das Topping 1 EL Kekse-Aufstrich in einem kleinen Topf auf niedriger Hitze und unter Rühren schmelzen.
5. Für die Füllung mit einem Teelöffel mittig kleine Mulden aus den abgekühlten Muffins herausheben. Jeweils einen halben Teelöffel des kalten Kekse-Aufstrichs hineingeben.
6. Du kannst das Frosting auch bereits am Vortag zubereiten und im Kühlschrank luftdicht verschlossen aufbewahren. Vor der Verarbeitung dann einfach nochmals gut durchrühren und direkt in den Spritzbeutel füllen.
7. Frosting mit einer Spritztülle aufspritzen. Zuletzt den geschmolzenen Aufstrich dekorativ über die Biscoff-Muffins sprengen und mit jeweils einem halben Keks garnieren



Tiramisuglück

KAFFEE CUPCAKE MIT MASCARPONE



12 Stück



30 Minuten

ZUTATEN

120 g Mehl
40 g Kakaopulver
¼ TL Salz
½ EL Backpulver
175 g Kristallzucker
80 ml Öl
1 Ei
75 g Sauerrahm
240 ml Kaffee
4 Löffelbiskuits

Topping

225 g Mascarpone
120 g Puderzucker
Prise Salz
240 ml Schlagobers
Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 165 °C vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Förmchen auslegen.
2. Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, dann die trockenen Zutaten über die feuchten sieben und kurz verrühren. Den heißen Kaffee dazugeben und rühren, bis der Teig glatt und klümpchenfrei ist.
3. Förmchen zu $\frac{2}{3}$ füllen, dann Löffelbiskuits in Espresso tauchen und jeweils ein Stück in jeden Cupcake drücken.
4. 16–19 Minuten backen, bis die Oberfläche nicht mehr feucht aussieht und die Mitte beim Drücken leicht zurückfedert.
5. Cupcakes abkühlen lassen, nach dem Abkühlen kleine Löcher mit Gabeln in die Oberfläche stechen und mit Espresso beträufeln.
6. Für das Topping kalte Mascarpone mit Puderzucker und einer Prise Salz glatt rühren. Vanille hinzufügen und auf mittlerer Stufe weitermixen. Schlagobers langsam einrühren und nach und nach die Stufe höher Stellen bis die Creme fest wird. (nicht zu lange Schlagen!)
7. Creme auf die Cupcakes aufspritzen und mit Kakaopulver bestäuben. Fertig!



Flachesding



12 Cupcakes



Gesamtzeit 45 Min.

Vorbereitung 25 Min.

Backen 20 Min.

BANANEN CUPCAKE MIT FRISCHKÄSECREME

ZUTATEN

180 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
½ TL Zimtpulver
300 g weiche, reife Bananen
180 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
60 g Zartbitterkuvertüre

Topping

150 g Puderzucker
120 g weiche Butter
100 g Frischkäse

DEKORATION

1 frische Banane
3 EL Schokodrops

ZUBEREITUNG

1. Zucker mit weicher Butter cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Salz und Zimt ebenfalls zugeben. Banane zerdrücken und zum restlichen Teig hinzugeben. Alles gut verrühren.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Zartbitterschokolade hacken und unter den Teig heben. Mithilfe Eisportionierer auf die Förmchen aufteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, dann vollständig abkühlen lassen.
3. Für das Topping den Puderzucker sieben. Weiche Butter cremig aufschlagen und Puderzucker unterrühren. Frischkäse von Hand kurz verrühren, dann zwei Esslöffel der Buttermischung zum Frischkäse geben. Kurz verrühren und dann beide Massen zusammenmischen.
4. Frosting in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Cremehauben auf die abgekühlten Muffins spritzen. Mit geschnittener Banane und Schokodrops toppen. Fertig!



Helmut tut-gut



12 Stück



35 Minuten

CUPCAKE OHNE ZUCKER MIT SKYR TOPPING

ZUTATEN

250 g Magertopfen

100 g Haferflocken

50 g Mehl

2 Eier

1 Banane

200 g Himbeeren

TOPPING

200 g Skyr

100 g Topfen

15 g Flave and Tasty (nach Belieben)

Himbeeren nach Bedarf

DEKORATION

Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Ein Muffinblech bereit stellen und gegebenenfalls einfetten.
3. Die Banane mit einer Gabel fein zerdrücken und in eine Schüssel geben und mit den Eiern verrühren.
4. Magerquark, Haferflocken, Mehl und Backpulver dazu geben und zu einem glatten Teig rühren.
5. Die gefrorenen Himbeeren dazu geben und unterrühren.
6. Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und für 25-30 Minuten backen.
7. Die fertigen Muffins auf dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
8. Dann vorsichtig aus der Form lösen.
9. Skyr, Topfen, Flave and Tasty und Himbeeren miteinander vermischen
10. Creme auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren und mit Heidelbeeren garnieren.



Schäfchen



12 Stück



45 Minuten

SCHOKOCUPCAKE MIT BUTTERCREME

ZUTATEN

125 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
200 g Zartbitterschokolade
200 g Mehl
4 EL Backkakao
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
175 ml Milch

CREME

3 Eiweiß
125 g Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
1 TL Salz
250 g Butter

DEKORATION

Fondantmasse - schwarz/weiß

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, anschließend die Eier unterrühren. Mehl, Kakaopulver, Salz und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zur Buttermasse geben. Zwei Drittel der grob gehackten Schokolade unterheben.
2. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Mit der restlichen Schokolade bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 25 Minuten backen.
3. Buttercreme: Eiweiß, Zucker und Vanilleextrakt in einer Metallschüssel vermengen. Die Eiweiß-Zucker-Masse unter ständigem Rühren über einem Wasserbad auf 60–65°C erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend zusammen mit einer Prise Salz zu einer festen, glänzenden Meringue aufschlagen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Nun die weiche Butter nach und nach hinzufügen und die Creme mindestens 10 Minuten weiterschlagen, bis sie luftig, glatt und cremig ist.
5. Die Buttercreme auf die ausgekühlten Cupcakes aufdressieren. Aus eingefärbter Fondantmasse kleine Schäfchengesichter modellieren und auf die Cupcakes setzen.

Sponsoren

Wir möchten an dieser Stelle unseren herzlichen Dank an alle Sponsoren aussprechen, die die Umsetzung des Cupcake Wettbewerbs und unseres Rezeptbuches möglich gemacht haben.

Linsberg Asia Therme

Motion Cooking

Sallys Welt

Spar Lanzenkirchen

Spar Steinberger Neunkirchen

Sparkasse Wiener Neustadt

Trauner Verlag

Durch Ihre großartige Unterstützung, Ihr Vertrauen und Ihr Engagement konnten wir dieses Projekt realisieren und unsere Ideen zum Leben erwecken.

Vielen Dank, dass Sie Teil dieses Projektes sind!

4HLWa



Wiener Neustädter
SPARKASSE

#glaubandich