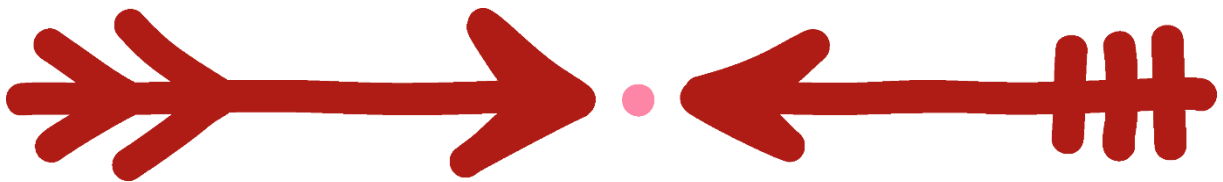


# Der Coup am Valentinstag

12 Cupcakes mit geheimer Liebesbotschaft



Surprise, surprise! Im Herzen des Cupcakes wird es richtig süß. Das sind die Zutaten für euren Valentins-Coup, der **eure Herzensmenschen verzaubern** wird. Der Clou ist die versteckte Botschaft, die man erst im Herzen des Cupcakes findet.



**KINDER  
LEICHT.  
BERLIN**

Zuerst wird's schokoladig mit dem **Schokoteig**, für den ihr Folgendes benötigt:

- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 40 g Kakao
- 0,5 TL Backpulver
- 0,25 TL Natron
- 2 Eier oder gequollene Leinsamen  
(2 EL gemahlene Leinsamen  
mit 6 EL Wasser)
- 150 ml Buttermilch oder Pflanzenmilch
- 150 ml Öl



Außerdem braucht ihr:

- 12 Muffin-Förmchen

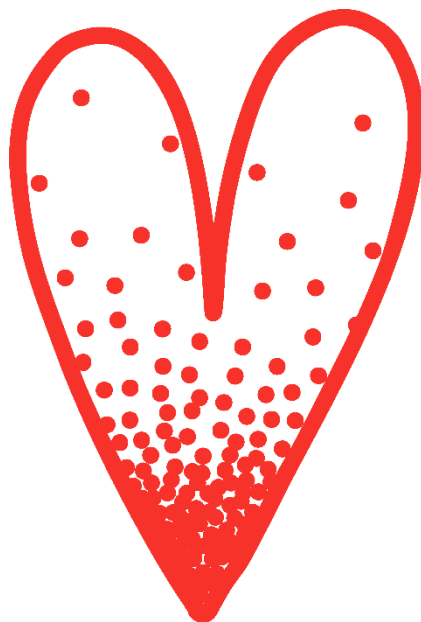
Die Angaben reichen für **12 herzige Cupcakes**. Aber ihr könnt natürlich auch nur einen machen. Oder nur in einem eine **Liebesbotschaft** verstecken – oder, oder, oder ... 😊

1. Verrührt alle **Zutaten mit Liebe**: Zuerst die Trockenen. Den Zucker mit dem Salz, Mehl, Kakao, dem Backpulver und dem Natron.
2. Dann verrührt ihr die Eier (oder gequollenen Leinsamen) und die Buttermilch (oder Pflanzenmilch) miteinander.
3. Anschließend rührt ihr das Öl kurz mit einem Löffel oder Schneebesen ein.
4. Das Ergebnis ist ein fluffiger Schokoteig, den ihr in Papierförmchen füllt.
5. Backt eure Cupcakes im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 25 Minuten. **Sweet!**
6. Dann macht ihr **mit Gefühl** die Füllung und verpackt eure **Liebesbotschaften**. Dafür benötigt ihr nun:
  - **100 g bunte Zuckerstreusel** (zum Beispiel in Form von Herzchen oder Kussmündern)
  - **12 Liebesbotschaften** auf Papier an die Menschen, die euch am Herzen liegen (und davon vielleicht eine ganz besondere für euren Herzensmenschen 😊)



**KINDER  
LEICHT.  
BERLIN**

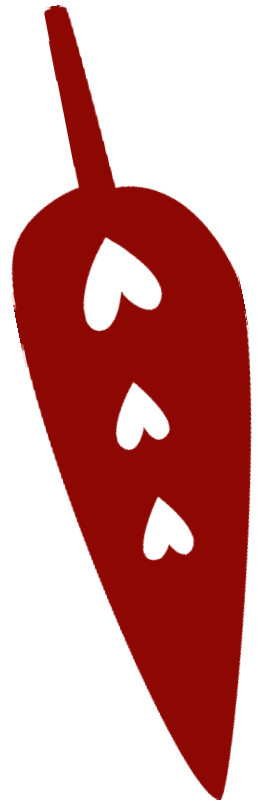
7. Bereitet euer **Liebesbotschafts-Versteck** vor:  
Dafür schneidet ihr zunächst längs den oberen Teil des Muffins (etwa 2,3 Zentimeter dick) ab. Das ist euer Deckel.
8. Mit einem **runden Ausstecher oder einem Messer** schneidet ihr vorsichtig das Innere aus dem Muffin heraus. So entsteht ein Hohlraum im Cupcake.
9. Dann füllt ihr die bunten Zuckerstreusel ein. Nicht zu viele, denn ihr legt eure zusammengerollte **Liebesbotschaft** noch dazu.
10. Deckt den Muffin mit dem Deckel ab und macht euch an die nächste süße Sache – die Creme. 😊



**KINDER  
LEICHT.  
BERLIN**

Die **Creme** ist das **Sahnehäubchen** des Cupcakes und besteht aus:

- 250 g Frischkäse oder 250 g weiche Margarine
- 200 g Sahne oder 250 g Pflanzenmilch
- 4 TL Sahnesteif
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Puderzucker
- ggf. Lebensmittelfarbe, zum Beispiel rosafarbener



1. Verrührt den Frischkäse mit der Sahne (bzw. die Margarine mit der Pflanzenmilch).
2. Rührt das Sahnesteif, das Vanilleextrakt und den Puderzucker.
3. Schlägt die Creme steif.
4. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und verteilt sie großzügig in Spiralform auf den Muffins.
5. Fast geschafft: Dekoriert jetzt noch eure Cupcakes mit **ganz, ganz vielen Herzchen!**

Wir wünschen euch und euren Liebsten von Herzen  
einen wunderschön verliebten Tag!

**KINDER  
LEICHT.  
BERLIN**