



Friskäsebuttercreme °Aprikose-Macadamia

Rezept für 18 - 20 Stück

Zutaten

240	weiche Butter
1 Glas	Fluff (Marshmallowcreme)
240 g	Friskäse
6 EL	Aprikosenmarmelade Schwartau Samt Aprikose
1 Prise	Salz
1 paar	Macadamianüsse, gesalzen



Sonstiges: Geschlossene Spritztülle (z.B. von KAISER 15 mm 51-0) & Spritzbeutel.
Zucker-Dekor Clown (z.B. von GÜNTHART - Aus feinem Zuckerguss), Fondant (z.B. in rot & gelb), dazu eine **kleine** Spritztülle mit runder Öffnung (einen Zahnstocher, um das Konfetti aus der kleinen Spritztülle zu schieben).

...los geht's...!

Für die Creme die Butter schaumig schlagen. Fluff portionsweise untermischen. Anschließend Friskäse und Aprikosenmarmelade unterrühren. Dezent mit Salz abschmecken.

Die Creme mit einem Spritzbeutel und mit geschlossener Sterntülle auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Zum Schluss die Cupcakes mit Zucker-Dekor sowie Luftschlagen und Streukonfetti aus Fondant verzieren.

...fertig...!♥...

„...die Creme lässt sich schon einen Tag zuvor herstellen und im Kühlschrank aufbewahren...

*...rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.... *smile*

Tipp ♥ Die Verzierung aus Fondant kann schon Tage vor Gebrauch hergestellt werden. Nachdem sie vollständig ausgetrocknet ist, einfach in einem staubsicheren Behälter aufbewahren.

Tipp ♥ Evtl. die Creme (im Spritzbeutel mit eingesetzter Spritztülle) vor dem Auftragen für ein paar Minuten in den Kühlschrank geben.