

Mini-Cappuccino-Tässchen

Für die Muffinform (Mini 24er):
24 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch
50 g Instant-Cappuccinopulver
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



Außerdem:

Alufolie
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
etwas Dr. Oetker Kakao oder
Instant-Cappuccinopulver

1. Vorbereiten: Papierbackförmchen in die Mulden der Mini-Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Muffinform füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins etwas in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Aus der Alufolie kleine „Tassenhenkel“ formen. Die eine Seite in den Mini-Muffin stecken und das andere Ende etwas spiralförmig aufrollen und als Tassenhenkel herunterhängen lassen.

4. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mit Hilfe eines Teelöffels dekorativ auf die Muffins geben. Vor dem Servieren mit Kakao oder Instant-Cappuccinopulver bestreuen und auf eine kleine Untertasse setzen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 8 g, Kh: 12 g, kJ: 522, kcal: 125

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.

etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Um Mini-Kakao-Muffins für Kinder zu backen, das Instant-Cappuccinopulver durch Kakaogetränkepulver austauschen.
- Dekorieren Sie die Tässchen mit selbstgemachten Ornamenten oder Schokolocken.
- Ohne die Verzierung lassen sich die Muffins gut einfrieren.