





Baileys®-Cupcakes

Nuss-Muffins mit Whiskey-Sahne-Likör-Topping

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
150 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
50 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
30 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Topping:

400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
30 g Zucker
100 ml Baileys®

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die 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, bis auf die Raspelschokolade, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Küchlein in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping:

Schlagsahne mit Gelatine fix mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Zucker und Baileys® kurz unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und gleichmäßig auf die Küchlein spritzen. Cupcakes etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen

4 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren Cupcakes mit Raspelschokolade und Herzen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt gemahlener Haselnüsse können Sie auch gemahlene Mandeln verwenden.

