

# Bananen-Frischkäse-Cupcakes

Saftige Muffins mit Frischkäse-Topping und Bananen.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

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

## Rührteig:

110 g weiche Margarine oder Butter  
110 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
½ TL Dr. Oetker Original Backin

## Topping:

100 g weiche Butter  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## Zum Verzieren:

2 Bananen  
etwa 3 EL Karamellsoße

Wie backe ich Bananen-Frischkäse-Cupcakes?:

## 1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

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

#### 3 Topping:

Butter und Frischkäse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Puderzucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und gleichmäßig auf die Küchlein spritzen.

#### 4 Verzieren:

Die Bananen schälen und in etwa 24 Scheiben schneiden. Bananenscheiben auf dem Topping verteilen, mit der Karamellsoße verzieren. Bananen-Frischkäse-Cupcakes sofort servieren.

