

Bananen-Frischkäse-Cupcakes

Saftige Muffins mit Frischkäse-Topping und Bananen

etwa 12



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

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

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

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 Minuten

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 und sofort servieren.

