

Blütenzauber-Cupcakes (12 Stück)

Cupcakes mit Buttermilch und Himbeeren, garniert mit zauberhaften gespritzten Blüten

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen
Blütentüllen, z. B. Rosentülle,
Rosettentülle

Teig:

150 g Himbeeren
2 Eier (Größe M)
80 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl (8 EL)
250 ml Buttermilch
130 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Rö. Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron

Buttercreme:

400 g sehr weiche Butter
40 g Puderzucker
300 g Dr. Oetker Sahne Pudding
Bourbon Vanille,
Zimmertemperatur
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen. Papierbackförmchen auf die Muffinform verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Ei, Öl, Buttermilch, Zucker, Salz und Aroma in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Muffinform verteilen. Jeweils 3-4 Himbeeren tief in den Teig drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Buttercreme:

Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) 3 Min. schaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise zugeben und 1 Min.iterrühren. Gut 2 EL der Creme abnehmen und mit Speisefarbe hellgrün einfärben. Einen Einwegspritzbeutel an der Spitze dreieckig einschneiden und die grüne Creme einfüllen (Abb. 1).



- 4 Etwa 2/3 der übrigen Creme mit roter Speisefarbe pink einfärben. Die Hälfte der pinken Creme an den Rand eines Spritzbeutels mit Rosettentülle (Ø 6 mm) streichen (Abb. 2) und die Hälfte der ungefärbten Creme in die Mitte geben. Einen weiteren Spritzbeutel vorne spitz einschneiden (Abb. 1) und den Rest der beiden Cremes genauso verteilen wie bei dem zweiten Spritzbeutel.



- 5 Nun verschiedene Blüten auf die Muffins spritzen, evtl. noch eine kleinere Sterntülle (Ø 8 mm) vorne aufsetzen. Die Cupcakes auf einer Tortenplatte dekorativ zusammenstellen und grüne Blätter an die Cupcakes spritzen (Abb. 3).



Für unterschiedliche Blüten-Dekorationen die Buttercreme mit verschiedenen Blütentüllen, z. B. Sterntülle (Abb. 4), Rosettentülle (Abb. 6) sowie weiteren Spritztüllen auftragen.





Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlte Himbeeren verwenden.