

# Blütenzauber-Cupcakes

6 Cupcakes mit Buttermilch und Himbeeren, garniert mit zauberhaften gespritzten Blüten wie Rosen und Dahlien

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (6er):

etwa 6 Papierbackförmchen  
Blütentüllen, z. B. Rosentülle,  
Rosettentülle

### Teig:

75 g Himbeeren  
1 Ei (der Größe M)  
4 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
125 ml Buttermilch  
65 g Zucker  
1 Pr. Salz  
½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

### Buttercreme:

200 g sehr weiche Butter  
20 g Puderzucker  
150 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 1 EL der Creme abnehmen und mit Speisefarbe hellgrün einfärben. Einen Einwegspritzenbeutel 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 Spritzenbeutels mit Rosettentülle (Ø 6 mm) streichen (Abb. 2) und die Hälfte der ungefärbten Creme in die Mitte geben. Einen weiteren Spritzenbeutel vorne spitz einschneiden (Abb. 1) und den Rest der beiden Cremes genauso verteilen wie bei dem zweiten Spritzenbeutel.



- 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.