

Blumen Cupcakes

Blumen Cupcakes mit Buttermilch und Himbeeren, garniert mit zauberhaften gespritzten Blüten – Köstliche Blumen Cupcakes einfach selber machen.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (6er):

Papierbackförmchen (Ø 5 cm)
Blütentülle

Teig:

75 g Himbeeren
1 Ei (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 Löffelglück Sahne
Pudding Bourbon Vanille
Zimmertemperatur
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie mache ich Cupcakes mit Blütentopping?:

1 Vorbereiten:

Himbeeren waschen. 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 Min.

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 Einwegspritzebeutel 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 Spritzebeutel mit Rosettentülle (Ø 6 mm) streichen (Abb. 2) und die Hälfte der ungefärbten Creme in die Mitte geben. Einen weiteren Spritzebeutel vorne spitz einschneiden (Abb. 1) und den Rest der beiden Cremes genauso verteilen wie bei dem zweiten Spritzebeutel.



- 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

- Es können auch tiefgekühlte Himbeeren verwendet werden.