

Cappuccino-Cupcakes

Muffins mit Cappuccino-Sahne und Schokostückchen zum Geburtstag

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Muffins
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch oder Wasser
2 Eier (Größe M)
4 TL Instant-Cappuccinopulver, ungesüßt

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 TL Instant-Cappuccinopulver, ungesüßt

1 Vorbereiten:

Die Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser, Eier und Cappuccinopulver hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. 1 EL Schokostückchen (liegen der Backmischung bei) beiseitelegen und die übrigen unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen füllen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Verzieren:

Sahne mit Vanillin-Zucker, Sahnesteif und Cappuccinopulver steif schlagen. Sahne auf den Muffins verteilen und restliche Schokostückchen auflegen. Muffins bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Anlass die Cupcakes dekorieren.

