

Cupcakes für weiße Feste

Zauberhaft dekorierte Cupcakes zu festlichen Anlässen wie z. B. Hochzeit, Taufe, Konfirmation und Kommunion.

etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

9 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Milch

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Topping:

500 g Mascarpone

125 g Speisequark (Magerstufe)

etwa 1 EL Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie bereite ich Cupcakes für besondere Anlässe zu?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in 9 Muffinmulden stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping zubereiten:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 12 mm) geben und dekorativ auf die Muffins spritzen.

4 Verzieren:

Nach Belieben verschiedene Dekorationen für die Cupcakes zubereiten.

Dekor-Blumen und -Blüten:

Die Cupcakes mit Dr. Oetker Dekor-Blumen, Feine Dekorblüten, Mini-Dekorblüten beliebig verzieren. Nach Wunsch zusätzlich Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge und Perlen aus den Dr. Oetker Lillifée-Juwelen auflegen.

Fondant-Blumen:

Etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant weiß und etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant rot miteinander verkneten, so dass die Masse rosa wird. Beliebige Blüten modellieren, z. B. Rosen. Sie können den Fondant nach dem Ausrollen auch mit Blütenausstechern ausstechen. Die Fondant-Blüten **erst kurz vor dem Servieren** auf die Cupcakes setzen.

Gerollte Rosen:

Fondant portionsweise zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder einer Matte ausrollen. Je nach Größe der Blüten 1-3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen abnehmen, hinlegen, an den langen Seite etwas flach drücken und aufrollen. Mit einem Messer halbieren (Abb. 1).



Einfache Rosen:

Je nach gewünschter Größe der Rosen eine lange dünne oder dicke Rolle formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Das Stück wenden und eine Hälfte auf die andere klappen. Die Kante etwas andrücken, eine kleine Ecke umklappen und den Streifen einige Umdrehungen aufrollen. Mit einem Messer abschneiden und erneut eine Ecke einklappen. Blüte an der Basis mit den Fingern etwas hin- und herrollen und dadurch etwas verdünnen. Verschieden große Blüten auf einen Cupcake setzen oder ganz viele kleine, so dass eine "Blumenwiese" entsteht (Abb. 2).



Rosen aus Talern:

Fondant zwischen einem Gefrierbeutel ausrollen und je nach gewünschter Blütengröße Taler ausstechen. 5, 7 oder 9 Taler etwas überlappend aneinanderlegen, im unteren Drittel etwas mit einem Modellierstäbchen einkerben und aufrollen. Die Blüten an der Kerbe etwas eindrücken und abschneiden (Abb. 3).



Tipps aus der Versuchsküche

- Das Topping kann beliebig mit Back- und Speisefarbe eingefärbt werden.
- Die Dekor-Varianten miteinander kombinieren.
- Die Muffins können bereits am Vortag gebacken oder auch eingefroren werden.