





Cupcakes mit Vanillecreme

Muffins mit Schokostückchen und Vanille-Sahne

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
125 g weiche Butter oder Margarine
3 EL Milch
3 Eier (Größe M)
etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch (etwa 24 Chips)

Vanillecreme:

400 g kalte Schlagsahne
2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **außer Kuvertüre fix**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 EL auf die Muffinförmchen verteilen. Jeweils 2 Kuvertüre Chips in die Teigmitte drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

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



3 Vanillecreme:

Schlagsahne in eine Rührschüssel geben. Vanille-Extrakt hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren die Cupcakes mit Dekor-Kreation bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben können Sie auch Dr. Oetker Dekor-Kreation Rosa Mix verwenden.

