

Cupcakes zur Hochzeit

Das Rezept ist einfach zuzubereiten und mit der eingebackenen Überraschung und der frischen Creme einfach lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
125 ml Rapsöl
100 ml Milch
etwa 12 Raffaello®

Topping:

125 g Speisequark (Magerstufe)
500 g Mascarpone
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mini Dekorblüten
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie backe ich einfache Cupcakes zur Hochzeit?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 1/2 EL Teig in die Förmchen füllen, jeweils 1 Raffaello® mittig darauf legen. Den übrigen Teig darüber verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.

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



3 Topping zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) geben, auf die Cupcakes spritzen und bis zum Servieren kalt stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren die Cupcakes mit Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes können auch mit Raffaello® verziert werden.

