

Domino-Cupcakes

Weihnachtliche Schoko-Cupcakes mit Dominosteinen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Kakao

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder

Margarine

3 Eier (Größe M)

80 ml Milch

Belag:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 EL rotes Johannisbeergelee

Außerdem:

18 Dominosteine

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. In jedes Förmchen einen Dominostein setzen und den restlichen Teig darüber verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Muffins in den Papierförmchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Guss:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Muffins mit der Oberfläche eintauchen und am Rand abstreifen oder mit Hilfe eines Messers mit der Kuvertüre bestreichen. Kuvertüre fest werden lassen.

4 Belag:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Johannisbeergelee glatt rühren und unter die Sahne heben. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf den Muffins verteilen.

5 Verzieren:

6 Dominosteine diagonal durchschneiden und auf die Sahne setzen. Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Johannisbeergelee können Sie auch andere rote Gelees oder Konfitüren (diese durch ein Sieb streichen) verwenden.
- Zum Jahreswechsel können Sie die Cupcakes z. B. mit entsprechenden Dekorartikeln wie Kleeblättern aus Schokolade bestreuen.

