

Einfache Cupcakes

Saftige Muffins, die mit der Backmischung ganz einfach gebacken werden und mit Sahne verziert werden.

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. Rapsöl
125 ml Milch oder Wasser
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell Mix
etwa 10 Mini-Salzbrezeln
Karamellsoße

Wie backe ich einfache Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. 1 EL Schokostückchen (liegen der Backm. 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 Min.



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

3 Verzieren:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 11 mm) füllen und auf die Muffins geben. Restliche Schokostückchen auflegen oder mit verschiedenen Streudekoren oder Brezeln und Karamellsoße verzieren. Muffins bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Stehen die Muffins länger kalt stehen, erst kurz vor dem Servieren mit Dekoren und Karamellsoße verzieren.

