





Eisblaue Cupcakes

Kokos-Muffins mit einer erfrischenden Quark-Haube.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Teig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
3 Eier (Größe M)
80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Buttermilch
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron
50 g Kokosraspel

Topping:

400 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Zitrone
250 g Speisequark (Magerstufe)
50 ml Buttermilch (4 EL)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, blau

Zum Verzieren:

etwa 1 geh. EL Kokosraspel

Wie backe ich eisblaue Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre klein hacken. Papierbackförmchen in die Muffinmulden setzen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Eier, Öl, Buttermilch, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles glatt rühren. Kokosraspel und gehackte Kuvertüre unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Quarkfein mit Quark und Buttermilch verrühren und die Sahne unterheben. Die Creme in 3 gleich große Portionen teilen. Zwei Portionen mit der blauen Speisefarbe in unterschiedliche Blautöne einfärben. Die dritte Portion Creme bleibt weiß. Die Cremes in 3 Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) füllen und in Tupfen auf die Muffins spritzen. Muffins 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Die Cupcakes vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Topping auch mit Hilfe von Gefrierbeuteln portionieren, dann jeweils eine kleine Ecke abschneiden.
- Die Muffins (ohne Topping) können bereits am Vortag gebacken werden oder auch eingefroren werden.

