

# Erfrischende Mini-Cupcakes

Mini-Muffins mit einer leichten Joghurtcreme.

etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (Mini 24er):**  
24 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

## Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 TL Dr. Oetker Kakao

## Belag:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
150 g Schokostäbchen mit Zitrone und Orange  
150 g Joghurt  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mini-Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Teig gleichmäßig in die Mulden spritzen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Muffins erst nach 10 Min. aus dem Blech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Belag:**

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen und 24 Spalten beiseitelegen (bei großen Mandarinenfilets 12 Stück halbieren), die übrigen fein schneiden. Von den Schokostäbchen ebenfalls 24 Stück beiseitelegen, die übrigen fein hacken. Joghurt mit 1 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung verrühren. Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix steif schlagen und Vanillin-Zucker unterrühren. Wenn die Joghurt-Masse zu gelieren beginnt, Mandarinstücke und gehackte Schokostäbchen unterrühren, danach die Sahne unterheben.

**4 Verzieren:**

Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel (dann eine Ecke abschneiden) geben und dekorativ auf die Muffins spritzen. Cupcakes mit Mandarinenfilets und Schokostäbchen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich das Gebäck einfrieren.

