

Geburtstags-Cupcakes

Muffins mit einem Doppelrahm-Frischkäse-Topping.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
125 ml Milch
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Topping:

200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 g Puderzucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe Rosa

Zum Verzieren:

2 Geburtstagskuchen-Kerzen
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Wie backe ich Geburtstags-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schoko-Tröpfchen, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schoko-Tröpfchen unterheben und Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping zubereiten:

Schlagsahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Frischkäse mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren, die Schlagsahne vorsichtig unterrühren und mit der Lebensmittelfarbe rosa färben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen.

4 Verzieren:

Die Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit Dekor Kreation und Kerzen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie die Creme in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden.
- Die Cupcakes lassen sich ohne Topping einfrieren.

