





# Hasenlöffel-Blumenwiesen-Cupcakes

Fruchtige Kirsch-Vanille-Cupcakes mit Blumendeko aus russischen Blütentüllen und buntem Vanille-Quark-Topping mit Kuvertüre Hasen-Öhrchen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)  
Blütentülle Rose  
Blütentülle Tulpe  
Blütentülle Narzisse

### All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
200 g weiche Butter oder  
Margarine  
3 Eier (Größe M)  
75 ml Milch

### Hasenlöffel:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß oder Vollmilch

### Topping:

400 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Vanille-Geschmack  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe  
rosa, orange, lila  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, grün

Wie bereitet man Hasenlöffel-Blumenwiese-Cupcakes zu?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.  
Papierbackförmchen in die Muffinmulden stellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Puddingpulver und Backin in einer Rührschüssel mischen.  
Übrige Zutaten -außer Kirschen- hinzufügen und alles mit einem Mixer  
(Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min.  
zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Kirschen kurz  
unterheben. Den Teig gleichmäßig in den Papierbackförmchen  
verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 33 Min.**

Die Muffins aus den Mulden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Hasenlöffel:

Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Einen Bogen Backpapier auf die Vorlagen (s. Schablone) legen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, etwa 24 Hasenohren nachspritzen und fest werden lassen.

#### 4 Topping:

350 g Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. 50 g flüssige Sahne mit Quarkfein und Quark in einer Rührschüssel verrühren. Sahne unterheben. Etwa 2 EL der Creme mit Speisefarbe grün einfärben, den Rest nach Wunsch aufteilen und beliebig einfärben.

- 5 Für **einfarbige Blüten** weiße oder eingefärbte Cremeportionen in einen Spritzbeutel mit gewünschter Tülle geben. Für **zweifarbige Blüten** eine eingefärbte oder weiße Portion Creme auf ein Stück Frischhaltefolie (etwa 20 x 10 cm) streichen. Darauf einen Teil einer anderen gefärbten Portion Creme geben, dabei an den Längsseiten je etwa 2 cm Rand frei lassen (Abb. 1).



Mit Hilfe der Folie aufrollen (Abb. 2).



Eine Seite abschneiden (Abb. 3)



Und in den vorbereiteten Spritzbeutel mit einer Blütentülle geben (Abb. 4).



- 6 Blüten auf die Cupcakes spritzen. Eine Spitze aus einem Einweg-Spritz- oder Gefrierbeutel herausschneiden (Abb. 5). Mit der grün eingefärbten Creme befüllen und Blätter in die verbliebenen Zwischenräume und am Rand spritzen. Die Hasenlöffel-Blütenwiese-Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Jeweils 2 Hasenohren in die Blüten stecken und servieren.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Versuchsküche empfiehlt die Zubereitung mit Ober-/Unterhitze.