





# Kirsch-Cupcakes mit Espressohaube

Karamell-Cupcakes mit fruchtigen Kirschen und toller Dekoration

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen

### All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Karamell  
180 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 ml Milch

### Espressohaube:

500 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Instant-Espressopulver (je  
2 g)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen  
Party-Kerzen

## 1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Puddingpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Kirschen unterheben und Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Espressohaube:**

Sahne mit Espressopulver und Gelatine fix steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker zum Schluss unterrühren. Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und große Tuffs auf die Muffins spritzen.

**4 Verzieren:**

Mit Dekorblüten, Herzen und Kerzen dekorieren. Cupcakes nach Wunsch in Cupcakes-Schürzen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung kann man die Cupcakes bereits am Vortag zubereiten oder nur die Muffins einfrieren.

