

# Küken-Cupcakes

Saftige Muffins mit einem Mascarpone-Topping für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

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

## Rührteig:

150 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

## Topping:

250 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
gelb

## Zum Verzieren:

etwa 125 g Puderzucker  
etwa 2 EL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
gelb  
rote Fruchtgummibänder  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die 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 und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Förmchen füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Von jedem Muffin einen dünnen Deckel abschneiden.

**3 Topping:**

Mascarpone mit Quark verrühren, Gelatine fix mit Mixer (Rührstäbe) **1 Min.** einrühren. Vanillin-Zucker und Puderzucker unterrühren. Topping mit gelber Speisefarbe einfärben, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben.

**4 Verzieren:**

Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und mit Speisefarbe gelb einfärben. Die Muffindeckel mit dem Guss bestreichen und fest werden lassen. Das Topping in Tupfen auf die Muffins spritzen. Aus den Fruchtgummibändern 36 kleine Dreiecke für die "Kämme" und "Schnäbel" der Küken schneiden. Das Topping in Tupfen auf die Muffins spritzen. Als "Kopf" der Küken darauf einen großen Cremetuff spritzen. Die Dreiecke als "Kämme" und "Schnäbel" und mit den Perlen des Gebäckschmucks als "Augen" einsetzen. Muffindeckel halbieren und als "Flügel" in die Tupfen stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping und Verzierung lassen sich die Muffins einfrieren.