

# Magische Regenbogen-Cupcakes

Cupcakes mit regenbogen-farbigem Zitronen-Topping, Marshmallows und Glitzer-Deko.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

#### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
200 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch  
65 g Dr. Oetker Zuckerstreusel

#### Topping:

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone  
300 g kalte Schlagsahne  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

#### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix  
Dr. Oetker Mini Marshmallows

## Wie backe ich magische Regenbogen-Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinmulden stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig:

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

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Die Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Topping:

Quarkfein mit Sahne in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Creme in 6 gleich große Portionen teilen. Diese mit den Speisefarben gelb, orange, rot, lila, blau und grün einfärben. Ein Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und die Farben in der oben genannten Reihenfolge mit Hilfe eines Löffels als Reihen auf die Folie geben (Abb. 1).



- 4 Die Creme mit Hilfe der Folie einrollen. Ein Ende bündig mit der Creme abschneiden (Abb. 2).



- 5 Mit dieser Seite zuerst in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 11 mm) geben (Abb. 3). Beliebig Regenbögen und/oder Tufts auf die Muffins spritzen.



#### 6 Verzieren:

Mit Dekor Kreation und Wölkchen aus Mini-Marshmallows verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes glitzern super schön, wenn man Glitzerspray in Silber oder Gold darüber sprüht.
- Stecken Sie kleine selbstgebackene Einhörner als Topper in die Cupcakes.