

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
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.