

# Marzipan-Cupcakes mit Schoko-Sahne-Topping

Saftige Muffins mit Schokoladensahne und Mandel-Krokant

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### Topping:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
500 g Schlagsahne

### Mandel-Krokant:

80 g Zucker  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Teig:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
3 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
3 Eigelb (Größe M)  
140 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste  
4 EL Milch  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## 1 Vorbereiten:

Für das Topping die Kuvertüre fein hacken und mit der Sahne erhitzen, **über Nacht** kalt stellen.

## 2 Mandel-Krokant:

Zucker gleichmäßig auf den Boden einer beschichteten Pfanne streuen und bei starker Hitze ohne Rühren schmelzen. Beginnt der Zucker Farbe anzunehmen, die Mandeln untermischen und kurz rösten. Die Masse flach auf einen Bogen Backpapier schütten und erkalten lassen.

## 3 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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



④ **Teig:**

Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Marzipanraspel, Fett, Zucker, Vanille-Paste und Milch zugeben und alles geschmeidig rühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Den Teig in den Muffinförmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Muffins in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

⑤ **Topping:**

Kuvertürensahne mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 13 mm) füllen und große Tupfen auf die Muffins spritzen.

⑥ **Verzieren:**

Mandel-Krokant in Stücke brechen und auf den Cupcakes dekorativ verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung sind die Cupcakes einfriergeeignet.

