

Mini-Erdbeer-Cupcakes

Saftige Muffins mit einem leckeren Sahnetupfer und Erdbeeren

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):
10 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

All-in-Teig:

75 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
60 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
2 EL Schlagsahne

Topping:

etwa 10 Erdbeeren
180 g kalte Schlagsahne
Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinmulden geben. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping:

Erdbeeren waschen und putzen. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Große Tufts auf die Muffins spritzen, mit Pistazien bestreuen und jeweils eine Erdbeere aufsetzen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Mini-Muffinform haben, können Sie auch jeweils 2 Mini-Papierbackförmchen ineinanderstellen und auf dem Backblech backen.
- Die Muffins können auch am Vortag gebacken oder eingefroren werden.

