



Oreo®-Cupcakes

Schoko-Muffins mit knusprigen Oreo®-Keks und einem sahnigen Topping

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

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

Teig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pr. Salz
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
125 ml Speiseöl
125 ml Milch
24 Oreo®-Kekse (etwa 265 g)

Topping:

8 Oreo®-Kekse (etwa 90 g)
300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanleitung schmelzen. Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Eier, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. schaumig rühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen, abwechselnd mit Öl und Milch unterrühren. Zum Schluss die Kuvertüre unterrühren. Erst knapp 1 EL Teig in die Muffinförmchen verteilen, dann einen Oreo®-Keks leicht in den Teig drücken. 1 EL Teig auf den Keks geben, wieder einen Keks leicht aufsetzen. Danach restlichen Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping:

Drei Kekse vierteln, die restlichen klein bröseln. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Keksbrösel unterheben. Sahne mit Hilfe eines Esslöffels auf den Muffins verteilen und jeweils ein Keksviertel auflegen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Topping kann auch mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtüle portioniert werden.

