

# 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):**  
etwa 12 Papierbackförmchen

## 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 Minuten**



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. Keksbrosel 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 Lochtülle portioniert werden.

