





Osternest-Cupcakes

Zu viel des Guten kann wunderbar sein - zu viel Schokolade zum Beispiel. Oder wie hier: Schokoeier auf Schokosahne

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Teig:

180 g Möhren
2 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
2 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Milch
150 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
1 TL gemahlener Zimt
50 g Weizenmehl
1 ½ TL Dr. Oetker Original Backin

Topping:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
200 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 12 Dr. Oetker Feine
Dekorblüten
etwa 24 Kinder Schoko Bons®

1 Vorbereiten:

Für das Topping Kuvertüre hacken und mit der Schlagsahne in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Dann im Kühlschrank erkalten lassen. Für den Teig Möhren schälen und fein raspeln. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb, Finesse, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Nüsse, Zimt, Mehl und Backin mischen und kurz unterrühren. Dann die Möhrenraspel und zum Schluss den Eischnee unterheben. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Kuvertüre-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) hellcremig aufschlagen, bis sie fest wird. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen und als Kringel (= Nest) auf die Muffins spritzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Dekorblüten und Schokoladeneiern verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit anderen Dr. Oetker Dekor-Artikeln verzieren.

