

# Pikante und süße Cupcakes

Aus 1 mach 3: BBQ-Bacon-Cupcakes, Mini-Blaubeer-Minz-Cupcakes und Marzipan-Mandel-Cupcakes.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

6 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)  
Fett

### Für die Muffinform (Mini 24er):

12 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

### BBQ-Bacon-Cupcakes (etwa 6 Stück):

250 g Bacon (Frühstücksspeck),  
etwa 16 Scheiben  
etwa 1 Chilischote  
6 EL Barbecue-Soße  
etwa 4 EL Röstzwiebeln  
1 EL gehackter Oregano  
etwa 1 TL Salz  
Pfeffer  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
Oreganoblättchen

### Marzipan-Mandel-Cupcakes (etwa 6 Stück):

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
75 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
1 EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot  
50 g Zucker  
3 - 4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Mini-Blaubeer-Minz-Cupcakes (etwa 12 Stück):

125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 10 After Eight®  
100 g kalte Schlagsahne

Wie backe ich süße und herzhafte Cupcakes aus einem Teig?:

## 1 Vorbereiten:

6 Mulden der 12er-Muffinform fetten und mit je 2 Bacon-Scheiben über Kreuz auslegen. In die übrigen 6 Mulden Papierbackförmchen stellen. In 12 Mulden der 24er-Muffinform Mini-Papierbackförmchen stellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Marzipan-Mandel-Cupcakes:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Marzipan mit Puderzucker verkneten, mit Speisefarbe rot einfärben und für den Teig 50 g auf einer Haushaltsreibe reiben oder sehr fein schneiden.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 3 BBQ-Bacon-Cupcakes:

Übrige Bacon-Scheiben (etwa 4 Scheiben) in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Dekorieren 2 Scheiben in 6 Stücke schneiden und die übrigen fein schneiden. Chilischote putzen und fein schneiden. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

### 4 Mini-Blaubeer-Minz-Cupcakes:

Blaubeeren verlesen und waschen.

### 5 Teig zubereiten:

Eier, Öl und Joghurt in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren.

### 6 Mini-Blaubeer-Minz-Cupcakes:

Etwa 1/4 des Teiges abnehmen und mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Etwa 2/3 der Blaubeeren vorsichtig unterheben. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in den Mini-Papierbackförmchen verteilen und je etwa 1/2 After Eight® hineinstecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Die Muffins aus den Formen nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 7 BBQ-Bacon-Cupcakes:

Die Hälfte des übrigen Teiges in einer Rührschüssel mit den zerkleinerten Bacon-Stücken, Chili, **3 EL** Barbecue-Soße, **2 EL** Röstzwiebeln, gehacktem Oregano, Salz und Pfeffer verrühren. Den Teig in die Mulden mit den Bacon-Scheiben verteilen. Die Bacon-Scheiben über den Teig klappen.

### 8 Marzipan-Mandel-Cupcakes:

Übrigen Teig mit Zucker und Aroma verrühren. Etwa 2/3 der gebräunten Mandeln und 50 g Marzipanraspel unterrühren. Teig in den Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

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

#### Teig:

4 Eier (Größe M)

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

300 g Joghurt

425 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

1 Pck. Dr. Oetker Natron





9 **BBQ-Bacon-Cupcakes:**

Frischkäse mit etwa 3 EL Barbecue-Soße verrühren. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmäßig auf die Bacon-Muffins geben, mit einem Messer verstreichen und mit den Bacon-Stücken, Röstzwiebeln und Oregano dekorieren.

10 **Marzipan-Mandel-Cupcakes:**

Die komplette Sahnemenge (200 g + 100 g) mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. **100 g** für die Mini-Cupcakes beiseitestellen. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und üppige Tuffs auf die Marzipan-Mandel-Muffins spritzen. Übrige rote Marzipan auf einer Haushaltsreibe fein reiben, auf den Tuffs verteilen und mit den übrigen Mandeln bestreuen.

11 **Mini-Blaubeer-Minz-Cupcakes:**

Die beiseitegestellte Sahne mit einem Teelöffel auf den Mini-Muffins verteilen. Jeweils etwa 1/2 After Eight® in die Sahne stecken und die übrigen Blaubeeren darauf verteilen. Nach Wunsch mit frischer Minze verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Belag sind die Muffins einfriergeeignet.

