




Preiselbeer-Cupcakes

Fruchtige Haselnuss-Muffins mit einer Preiselbeer-Sahnehaube

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Muffinform 12er:

Fett
Weizenmehl

Teig:

100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
4 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
4 EL Preiselbeerkonfitüre
150 ml Milch
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Topping:

300 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
4 EL Preiselbeerkonfitüre

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter

1 Vorbereiten:

Muffinmulden fetten und mehlen und die Form auf den Backofenrost stellen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Öl und Preiselbeerkonfitüre in einer Rührschüssel mit Hilfe eines Schneebesens verrühren. Mehl mit Backin und Haselnüssen mischen und mit der Milch kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in die Mulden füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 28 Min.

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



3 Topping:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Preiselbeerkonfitüre vorsichtig unterheben. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen.

4 Verzieren:

Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, dabei Kuvertüre ab und zu durchkneten. Eine kleine Ecke abschneiden und das Topping damit besprenkeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Teig können Sie statt Nüsse auch Mandeln nehmen und die Konfitüre ganz nach Geschmack wählen.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.
- Sie können die Muffins auch in einem Muffinblech backen, dann wird die Form direkt in den Backofen geschoben.

