





# Red-Velvet-Cupcakes

Diese Cupcakes haben sich in Schale geworfen - zuerst der rote Muffin, dann das cremige Herz und zum Schluss die Frischkäse-Mascarpone-Blüte.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

Fett  
Weizenmehl

### All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Natron  
1 TL Dr. Oetker Kakao  
250 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
150 ml Buttermilch  
2 TL Apfelessig  
1 Pr. Salz  
etwa 2 Tuben Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot, (etwas Speisefarbe aus einer Tube für das Topping zurückbehalten)

### Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
125 g Mascarpone  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Puderzucker  
300 g kalte Schlagsahne  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

## Wie backe ich Red Velvet Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Gustin, Natron und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Mulden der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Muffins 10 Min. in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 Muffins einmal waagrecht durchschneiden und die unteren Gebäckstücke auf eine Kuchenplatte legen.

4 **Frischkäse-Topping zubereiten:**

Frischkäse mit Mascarpone, Vanillin-Zucker und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahne nach und nach unterrühren und alles steif schlagen. Ein paar Tropfen rote Speisefarbe über die fertige Creme sprengeln und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Etwa die Hälfte der Creme auf die unteren Gebäckstücke verteilen und die Oberteile auflegen. Die übrige Creme in Tuffs auf den Cupcakes verteilen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes lassen sich gut einfrieren.

