

# 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 Speisefarben rot, (etwas Speisefarbe aus einer Tube für das Topping zurückbehalten)

### Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Mascarpone (ital.

Frischkäse)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Puderzucker

300 g kalte Schlagsahne

Dr. Oetker Back- und

Speisefarben rot

## 1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

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 Minuten**

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 **Topping:**

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 sind einfriergeeignet.

