

# Rosa Cupcakes

Rosa Cupcakes schnell und einfach backen - Leckere Cupcakes mit rosa Topping.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

200 g Weizenmehl

1 TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Natron

30 g Dr. Oetker Kakao

200 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

75 ml Milch

### Creme:

500 g kalte Schlagsahne

250 g Speisequark (Magerstufe)

2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

## Wie backe ich rosa Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und 75 g davon im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin, Natron und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die gehackte Kuvertüre, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die gehackte Kuvertüre unterheben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Form auf einen Kuchenrost stellen. Schokomuffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Creme zubereiten:

Schlagsahne mit Speisequark und Quarkfein steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Rosettentülle (Ø etwa 12 mm) geben.

#### 4 Cupcakes verzieren:

Die Creme rosenförmig von innen nach außen auf die Muffins spritzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Den Streudekor erst kurz vor dem Servieren auf die rosa Cupcakes streuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich ohne Topping einfrieren.

