

# Schäfchen-Cupcakes

Leckere Schoko-Muffins mit Sahne und Baiserstückchen.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Milch

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
25 g Puderzucker  
etwa 2 TL Dr. Oetker Kakao  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack, weiß und dunkel

### Creme:

50 g Baiser  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

## Wie backe ich Schäfchen-Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Muffins 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Verzieren:**

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Kakao verkneten. Daraus eine Rolle (etwa 24 cm) formen und in 12 gleich große Stücke (je 2 cm) schneiden. Von jedem Stück jeweils 2 erbsengroße Kugeln abnehmen, zu Ohren formen. Übrige Portion zu einem Kopf formen. Ohren mit Zuckschrift am Kopf befestigen. Für die Augen mit einem Holzspieß kleine Vertiefungen einstechen und mit der Zuckerschrift dekorieren.

**4 Creme zubereiten:**

Baiser in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Muffins verstreichen. Erst kurz vor dem Servieren jeweils den Kopf auf die Schäfchen-Cupcakes auflegen, leicht andrücken und die Baiserbrösel auf der Sahne verteilen.