

# Schnuller-Cupcakes

Das Rezept für locker-leckere Muffins mit Frischkäse-Topping ist einfach zuzubereiten und ideal für jede Baby-Party.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl  
50 ml Milch (4 EL)  
1 Pck. Dr. Oetker Backmich  
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko

### Frischkäse-Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
Weingummis, Schnuller

Wie backe ich ganz einfach Schnuller-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 und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Backmich, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Backmich kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.  
Anschließend mit einem kleinen Messer eine kleine Öffnung für den Schnuller in jeden Muffin schneiden.

#### 3 Frischkäse-Topping zubereiten:

Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft in einen Rührbecher geben und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Creme gleichmäßig auf den Muffins verstreichen.

#### 4 Schnuller-Cupcakes verzieren:

Schnuller in die Öffnung stecken, Zuckeraugen auflegen und Raspelschokolade als Haare aufstreuen. Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch kann das Topping mit etwas roter Speisefarbe eingefärbt werden.
- Ohne Verzierung lassen sich die Muffins prima einfrieren.

