

Spekulatius-Cupcakes

Dieses Rezept für Cupcakes ist ein beliebter Klassiker und wird durch die Spekulatius herrlich weihnachtlich.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

100 g Spekulatius
150 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder
Margarine
75 g Zucker
3 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
50 ml Milch (4 EL)
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Topping:

200 g kalte Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
125 g Mascarpone

Zum Verzieren:

etwa 6 Spekulatius
Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Wie backe ich schnelle Spekulatius-Cupcakes ?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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



2 All-in-Teig:

Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit z. B. einem Teigroller den Spekulatius fein zerkleinern. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Spekulatuis und Raspelschokolade, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Spekulatiusbrösel und Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Küchlein in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Vor dem Verzehr Schlagsahne mit Zucker und Sahnesteif mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mascarpone kurz unterrühren. Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes spritzen.

4 Verzieren:

Die Spekulatius-Cupcakes mit halben Spekulatius und Raspelschokolade verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Topping in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und dann das Topping auf die Spekulatius-Cupcakes spritzen.
- Das Topping mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf den Spekulatius-Cupcakes verteilen.
- Ohne Topping lassen sich die Muffins gut einfrieren oder auch am Vortag backen.

