



Tiramisu-Cupcakes

Leckere All-in-Teig-Muffins mit Espresso und Amaretto, garniert mit cremigem Mascarpone-Topping.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
200 g weiche Butter oder Margarine
5 EL Milch
3 Eier (Größe M)

Zum Tränken:

125 ml Espresso
75 ml Amaretto (Mandellikör)

Topping:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie backe ich leckere Tiramisu-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Die Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

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

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins etwa 5 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Tränken:

Espresso und Amaretto mischen. Muffins auf einen Teller stellen, mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit einem Esslöffel oder Pinsel die Tränke darüber verteilen. Nicht zu schnell, damit die Tränke auch gut einziehen kann.

4 Topping zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker glatt rühren und die Sahne unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel oder Gerierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die Creme auf die Muffins spritzen. Die Tiramisu-Cupcakes mind. 2 Std. kalt stellen.

5 Verzieren:

Die Tiramisu-Cupcakes vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit Dekorherzen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping und ohne Tränke sind die Muffins einfriergeeignet.

