

Vanille-Cupcakes

Beliebte Muffins mit Vanille-Topping

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin 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 verarbeiten. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

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

Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-
Paste
2 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
125 ml Milch

Topping:

200 g kalte Schlagsahne
30 g Puderzucker
250 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)
3 EL Milch
3 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-
Paste

Zum Verzieren:

etwa 12 Dr. Oetker Feine
Marzipanblüten



3 Topping:

Schlagsahne mit dem Puderzucker in einem Rührbecher steif schlagen. Mascarpone mit der Milch und der Vanille-Paste in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und gleichmäßig auf die Küchlein spritzen.

4 Verzieren:

Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren Marzipanblüten auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich das Gebäck gut einfrieren.

