

Vanille-Osternest-Cupcakes

Muffins mit Sahne-Nestern und österlich dekoriert

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher Hasenfamilie, 3er Set

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Knetteig:

80 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

40 g weiche Butter oder

Margarine

20 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

2 TL Wasser

1 TL Dr. Oetker Kakao

Rührteig:

175 g weiche Butter oder

Margarine

175 g Zucker

3 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

1 TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Bourbon-Vanille ohne Kochen

Topping:

200 g Mascarpone

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 EL Zucker

2 EL Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack, hell

und dunkel

1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Zuckereier

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und **1 TL** Wasser hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen und Oster-Motive ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen. Teigreste mit Kakao und 1 TL Wasser noch einmal gut verkneten und wie zuvor ausrollen, ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

3 Plätzchen mit dem Backpapier sofort auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen.

4 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und **3 TL Soßenpulver** mischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 22 Min.

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

5 Verzieren:

Kekse mit Zuckerschrift ausdekorieren und trocknen lassen.

6 Topping:

Mascarpone, Quark, Zucker, Milch und restliches Soßenpulver mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und kreisförmige Nester auf die Küchlein spritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Cupcakes vor dem Servieren mit Raspelschokolade, Zuckereiern und Keksen zu Osternestern ausdekorieren.

Wie können Cupcakes österlich dekoriert werden?: