

Teig:

3 Eier
100 g Zucker
1 P. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
120 g Mehl
1 Teel. Dr. Oetker Backpulver
1 P. Dr. Oetker Pudding Vanille
50 g Butter, flüssig

Füllung:

100 g Erdbeeren, gerüstet und püriert
3 Essl. Puderzucker
1,5 dl Rahm
1 P. Dr. Oetker Rahmhalter

Dekoration:

1 B. Dr. Oetker Kuchenglasur, weiss
1-2 P. Dr. Oetker Zucker Dekor (Blüemli)

Reicht für ein Muffinsblech oder
2 Mini-Muffinsbleche

Schwierigkeitsgrad:



Vor- und Zubereitungszeit:



ca. 30 Minuten

Backen:



Muffinsblech ca. 20 Minuten

Mini-Muffinsblech ca. 15 Minuten



Ob. -Unt. -Hitze 180° C vorgeheizt

Umluft 160° C vorgeheizt

Muffinsblech mit Papierbackförmchen
auslegen.

Blüten-Cupcakes



Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz zusammen in einer Schüssel mit dem Mixer (Schwingbesen) zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl, Backpulver und Puddingpulver vermischen und begeben, Butter zufügen und kurz durchrühren.

Die Masse in die vorbereiteten Muffinsformen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Auskühlen lassen. Die Muffins oberhalb des Papierrandes durchschneiden.

Die pürierten Erdbeeren mit dem Puderzucker vermischen. Den Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen und mit der Erdbeersauce vermischen. Diese Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffinsböden spritzen.

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Muffinsdeckel glasieren. Mit Zucker Dekor nach Belieben dekorieren.

Die dekorierten Deckel wieder aufsetzen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.