


# Blüten-Cupcakes

etwa 12 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

#### 12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

3 Eier

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

120 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille

50 g Butter, flüssig

### Füllung:

100 g Erdbeeren, gerüstet

3 EL Puderzucker

1.5 dl Rahm

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

### Garnitur:

Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Dekor (z.B. Zuckerblumen)

## 1 Vorbereiten:

Muffinsform mit Muffinspapierförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl, Backpulver und Pudding Vanille darüberstreuen und unterheben. Die Butter zugeben und kurz vermischen. Die Masse in die vorbereitete Muffinsform verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Auskühlen lassen.

**3 Füllung:**

Die Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Puderzucker mit den Erdbeeren verrühren. Rahm und Rahmhalter zusammen steif schlagen und mit den Erdbeeren vermischen. Die Muffins oberhalb des Papierförmchens durchschneiden. Die Erdbeercrème in einen Spritzsack mit mittlerer Sterntülle füllen und die Crème auf die Muffinsböden spritzen.

**4 Garnitur:**

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Deckel der Muffins glasieren und aufsetzen. Die Muffins mit Zuckerdekor verzieren.