

Cupcake-Käfer

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

180 g Butter, weich
160 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 Eier
360 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Vanillejoghurt
100 g Bananen gewürfelt/
Himbeeren

Guss:

50 g Puderzucker
3 TL Himbeersirup
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau) , rot

Füllung:

100 g Vanillejoghurt
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
125 ml Rahm , geschlagen

Garnitur:

Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour
2 Stk. Mikado®-Stäbchen

1 Vorbereiten:

Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Finesse mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, Joghurt unterheben. Ausgelegte Muffinform bis zur Hälfte einfüllen. Bananen und Himbeeren in die Förmchen geben und mit der übrigen Masse auffüllen.

Auf der mittleren Rille im vorgeheizten Backofen während ca. **25 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Muffins erkalten lassen und von jedem Muffin den oberen Deckel abschneiden. Jeweils einen Drittel davon abtrennen und für die Gesichter der Käfer beiseitelegen. Die restlichen zwei Drittel werden für die Flügel verwendet.

3 Guss:

Für den Guss Puderzucker mit Himbeersirup verrühren und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Flügel mit dem Guss bestreichen.

4 Füllung:

Für die Füllung Vanille Joghurt mit Rahmhalter verrühren und den geschlagenen Rahm unterheben, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und auf die Muffins spritzen. Flügel halbieren und mit den Gesichtern auf die Muffins legen.

5 Garnitur:

Cupcake-Käfer mit Dekorschrift und Mikado Sticks verzieren.