

Cupcake Party

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für die Muffinsform (12er):

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Cupcakes Basisteig:

100 g Butter, weich

150 g Rohrzucker

2 Eier

1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

80 g Joghurt nature

160 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

Für die Zitronen Cupcakes:

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

Für die Erdbeer Haselnuss Cupcakes:

50 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

1 TL Dr. Oetker Haselnuss Krokant

Für die Brombeer Schoko Cupcakes:

50 g Brombeeren

etwa 1 EL Dr. Oetker Schoko-Chunks

Milkschokolade

Topping:

200 g Rahm

200 g Mascarpone

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,

Gelb, Rot, Blau)

Dekoration:

Zuckerdekor nach Belieben

1 Vorbereiten:

Muffin-Papierförmchen in die Muffinsform legen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Für den Basisteig:

Zucker zusammen mit Butter mixen. Danach ein Ei nach dem anderen sowie die Madagaskar Vanillepaste und Naturejoghurt hinzufügen. Mehl und Backpulver gut miteinander vermischen und ebenfalls zur Masse geben. Alles solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Masse in drei gleich grosse Teile aufteilen.

3 Für die Zitronen Cupcakes:

Einem Drittel der Teigmasse die Finesse geriebene Zitronenschale hinzufügen und mischen.

4 Für die Erdbeer Haselnuss Cupcakes:

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Haselnuss Krokant unter den zweiten Teil des Teigs mischen.

5 Für die Brombeer Schoko Cupcakes:

Die ganzen Brombeeren und die Milkschokolade Chunks unter den dritten Teil des Teigs mischen.

Nun die Papierförmchen zu etwa 2/3 mit den drei Teig-Sorten füllen und ca. 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

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

6 Für das Topping:

Rahm und Mascarpone mit dem Schwingbesen zu einer luftigen Crème verrühren. Die Masse in 4 gleich grosse Portionen aufteilen und je mit grüner, blauer, roter und gelber Lebensmittelfarbe einfärben.

Auf einem ca. 30cm langen Stück Frischhaltefolie, quer je einen Streifen der verschiedenfarbigen Crèmen nebeneinander aufstreichen.

Die Crèmen auf der Frischhaltefolie längs zu einer Rolle zusammenrollen und ein Ende verschliessen.

Die Rolle, mit dem offenen Ende nach unten, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Nach Belieben grosse Häubchen auf die Muffins spritzen. Kühl stellen.

7 Dekoration:

Vor dem Servieren nach Belieben die Zuckerdekore auf die Toppinghäubchen geben.