

Cupcakes im Waffelbecher

12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Teig:

3 Eier
45 g Zucker
90 g Butter
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
225 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
12 Waffelbecher (Ø 6 cm; 7,5 cm Höhe)
100 g Erdbeerkonfitüre passiert

Mascarponecrème:

½ Stk. Zitronen Bio
500 g Mascarpone
50 g Puderzucker
½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Dekoration:

6 Stk. Erdbeeren
50 g Erdbeerkonfitüre passiert
20 g Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

3 Spritzbeutel und eine Sterntülle (Ø 1 cm) bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Eier in einer Schüssel mit den Schneebesen eines Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Zucker, Butter und Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver mischen, portionsweise zum Teig geben und unterrühren. Teig anschliessend in einen Spritzbeutel zur besseren Portionierung geben.

Hälfte des Teiges in die Waffelbecher füllen. Erdbeerkonfitüre ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und je einen Klecks auf den Teig geben. Restlichen Teig auf die Waffelbecher verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen. Evtl. nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken, damit der Teig nicht zu dunkel wird.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Cupcakes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Mascarponecrème:

Zitrone heiss waschen, abtrocknen und ca. die Hälfte der Schale abreiben. Mascarpone, Vanille Paste, abgeriebene Zitronenschale und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs auf die Muffins spritzen, sodass die Cupcakes vollständig bedeckt sind.

4 Dekoration:

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Erdbeerkonfitüre ggf. in der Mikrowelle leicht warm machen, sodass sie eine flüssigere Konsistenz erhält. Anschliessend Cupcakes mit Erdbeerkonfitüre beträufeln, mit Streudekor bestreuen und je eine Erdbeerhälfte zur Krönung auf die Crème setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Blaubeeren im Teig schmecken auch hervorragend und sorgen für hübsche Farbkleckse.
- Du kannst auch Rote Grütze als Füllung nehmen.