

Cupcakes mit Tiramisu-Topping

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Muffinsform (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Muffin-Teig:

250 g Mehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

150 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

200 g Butter oder Margarine, weich

5 EL Milch

3 Eier

Zum Tränken:

125 ml Espresso abgekühlt

75 ml Amaretto (Mandellikör)

Topping:

200 ml Schlagrahm (kalt)

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

250 g Mascarpone

50 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Muffin-Teig zubereiten:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 EL in die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins etwa 5 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Tränken:

Espresso und Amaretto mischen. Muffins auf einen Teller stellen, mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit einem Esslöffel oder Pinsel das Espresso-Amaretto-Gemisch darüber verteilen. Nicht zu schnell, damit die Flüssigkeit auch gut einziehen kann.

4 Topping zubereiten:

Schlagrahm mit Rahmhalter steif schlagen. Mascarpone mit Zucker glatt rühren und den Schlagrahm unterrühren. Crème in einen Spritzbeutel oder Gerierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die Crème auf die Muffins spritzen. Die Tiramisu-Cupcakes mind. 2 Std. kalt stellen.

5 Verzieren:

Die Tiramisu-Cupcakes vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Topping und ohne, dass sie schon mit dem Amaretto-Espresso-Gemisch getränkt sind, sind die Muffins einfriergeeignet.