

Geburtstags-Cupcakes

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für die Muffinform (12er):**

etwa 12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

All-in-Teig:

350 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
125 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
125 ml Milch
75 g Dr. Oetker Schoko-Chunks
Milkschokolade

Topping:

2 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
50 g Puderzucker
200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
Rosa

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Streudekor Violett Mix
Dr. Oetker Kerzen mit Halter

1 Vorbereiten:

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 All-in-Teig:**

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten, ausser die Schoko-Chunks, hinzufügen und mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schoko-Chunks unterheben und mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen verteilen. Muffinform in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 35 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Topping:

Rahm mit Rahmhalter und Puderzucker steif schlagen. Philadelphia® mit dem Mixer glatt rühren, den Rahm vorsichtig unterrühren und mit der Lebensmittelfarbe rosa färben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen.

4 Dekoration:

Die Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren beliebig mit Dekor und Kerzen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie die Creme in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden.

Die Cupcakes lassen sich ohne Topping einfrieren.