

Himbeer Schoggi Cupcakes

12 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Muffinsblech (12er):

Himbeer Crème Chanty Topping:

4 Blätter Dr. Oetker Gelatine
200 g Rahm, kalt
100 g Himbeeren, tiefgekühlt
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
140 g weisse Kuvertüre (in kleine Stückchen gehackt)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) (rot)

Für die Muffins:

130 g Butter, weich
100 g Zucker
100 ml Milch
180 g Weissmehl
10 g Kakaopulver
2 Eier
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
25 g dunkle Kuvertüre
60 g Himbeeren, tiefgekühlt
12 Stk. Dr. Oetker Mini Muffins Förmchen

Dekoration:

Dr. Oetker Choco Mix
Himbeeren

① Für das Topping:

Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die weisse Kuvertüre in kleine Stückchen hacken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Samen herausschaben. Den Rahm mit den Himbeeren, den Samen der Vanilleschote und der Vanilleschote in einen Kochtopf geben und auf dem Herd einmal aufkochen. Danach die Vanilleschoten entfernen und die heisse Crème über die weissen Kuvertüre-"Stückli" giessen.

Alles gut verrühren und mit wenig roter Lebensmittelfarbe leicht einfärben.

Anschliessend die eingeweichte Gelatine ausdrücken, ebenfalls zur Crème geben und nochmals alles gut mischen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

Danach die Crème mit einem Pürierstab homogenisieren.

Die Crème durch ein Sieb in eine Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie direkt auf der Crème zudecken und bis zur Weiterverwendung kühlstellen.

② Für die Muffins:

Den Backofen auf vorheizen und ein Muffinsblech mit 12 Papierförmchen auslegen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

- ③ Die weiche Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Dann alle restlichen Zutaten bis und mit dem Backpulver dazugeben und alles gut mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Danach die Kuvertüre fein hacken und ebenfalls unter die Masse ziehen. Anschliessend noch die Himbeeren unter die Masse ziehen. Die vorbereiteten Förmchen mit der Masse befüllen.

④ Backen:

Die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Nach dem Backen die Muffins noch in heissem Zustand auf ein Kuchengitter stürzen. Dadurch bekommen sie eine gerade Oberfläche. Nach 5-10 Min. die Muffins kopfüber auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

⑤ Dekoration:

Die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals kurz aufschlagen. Danach die Crème in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben und die Muffins damit nach Wahl mit einer Rosette oder kleinen Tupfen bespritzen. Zum Schluss noch ein paar Schokoperlen und/oder ein paar mit Puderzucker gestäubte Himbeeren auf das Topping legen.