

Lebkuchen-Cupcakes

12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Teig:

360 g Mehl
240 g Zucker
1 ½ EL Kakaopulver (9 g)
1 ½ EL Lebkuchengewürz (9 g)
3 TL Dr. Oetker Backpulver
3 ¾ dl Milch
1 ½ EL Rapsöl (30 g)

Crème:

½ Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Caramel
2 ½ dl Milch
200 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 gestr. TL Zimt
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste

Dekoration:

Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
2 TL Zimt

Dekoration als Variante:

Dr. Oetker Streudekor Planet Mix
oder
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix oder
Dr. Oetker Choco Mix

1 Vorbereiten:

Ofen vorheizen. Blech mit 12 Muffin-Förmchen bereitstellen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Milch und Öl darunterühren. Teig in die vorbereiteten Muffin-Förmchen füllen und für ca. 20 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Crème:

Pudding gemäss Verpackungsanleitung herstellen und abkühlen lassen.

Butter und Zucker mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe glatt schlagen und den abgekühlten Pudding stückweise begeben. Am Schluss Zimt und Vanillepaste dazugeben und gut mischen.

4 Dekoration:

Kuchenglasur gemäss Packungsanleitung schmelzen. Mit einem Gefrierbeutel oder einer Spritztüte kleine Herzen auf Backpapier aufspritzen und fest werden lassen. Die Schokoladen-Herzen vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die Cupcakes legen.

Die Crème in den Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. Die Muffins mit Zimt bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dem Teig können vor dem Backen gehackte Nüsse oder Mandeln beigegeben werden.
- Anstatt mit Herzen können die Cupcakes mit Streudekor dekoriert werden.