

Lebkuchen-Cupcakes

12 Stücke



gelingt leicht

⏱ bis zu 50 Min.



Zutaten:

Für den 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)

Für die Crème:

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

Für die Dekoration:

Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
2 TL Zimt

Andere Dekoration als Variante:

Dr. Oetker Streudekor Blue Mix
oder
Dr. Oetker Streudekor Violet 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 backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Crème:

Pudding gemäss Verpackungsanleitung herstellen und abkühlen lassen.

4 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.

5 Dekoration:

Kuchenglasur gemäss Packungsanleitung schmelzen. Mit einem Gefrierbeutel oder einer Spritztüte kleine Herzen auf Backpapier aufspritzen und fest werden lassen.

Die Schokoladen-Herze vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die Cupcakes legen.

6 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.