




Lustige Kürbis-Cupcakes

12 Stk.    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



1 Vorbereiten:

Muffin-Papierförmchen in die Muffinsform legen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die weiche Butter ca. 2 Min. mit dem Mixer geschmeidig rühren. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiter mixen. Vanille Zucker und Salz hinzufügen und gut mischen. Die Eier nacheinander hinzufügen und jedes ca. eine halbe Minute gut verrühren.

Mehl mit Backpulver und Kakaopulver in einer kleineren Schüssel vermischen. Die Hälfte der Mehlmischung mit 1 EL Milch zum Teig geben und mit dem Mixer auf niedrigster Stufe verrühren. Danach die restliche Mehlmischung mit einem weiteren EL Milch hinzufügen und verrühren. Zum Schluss die Hälfte der Schoko-Chunks unterrühren.

Den Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die vorbereiteten Muffin-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofens backen.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Zutaten:

Für die Muffinsform (12er):

12 Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

100 g Dr. Oetker Milkschokolade Chunks
200 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Kakaopulver, gehäuft
2 EL Milch

Topping:

2 dl Rahm, kalt
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
50 g Puderzucker
1 - 2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange)

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Rainbow
12 Salzstängeli

Herausnehmen und auf einem Gitter ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

3 Topping:

Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Frischkäse, mit Aroma Butter-Vanille und Puderzucker verrühren. Rahm unterheben. Orange Lebensmittelfarbe hinzufügen und gut mischen. Die Masse in den Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf die Muffins dressieren.

Dekoration:

Mit grüner Zucker-Garnierschrift auf einer Seite Blätter aufmalen und ein Salzstängeli als Stiel einstecken.