

Monster-Cupcakes

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

220 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
½ TL Dr. Oetker Natron
50 g Kakaopulver
5 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
160 g brauner Zucker
2 dl Milch
90 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
1 TL Essig (5 ml)
100 g Dr. Oetker Schoko-Chunks weisse Schokolade

Topping:

130 g Mascarpone
175 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
20 g Puderzucker
3 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
2 EL Kirschkonfitüre
10 ml Granatapfelsaft
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

Dekoration:

Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Dr. Oetker Dekor Fondant bunt (blau, grün und schwarz)

Vorbereiten:

Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 8 mm Ø) bereitlegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

1 Teig:

Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Bourbon Vanille, brauner Zucker, Milch, Öl und Essig dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die weissen Schoko-Chunks kurz einrühren.

Die Masse in Förmchen füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 18 Minuten backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 18 Minuten

Muffins auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2 Topping:

Mascarpone mit Frischkäse, Puderzucker und Bourbon Vanille verrühren. Die Hälfte der Crème mit Kirschenkonfitüre, Granatapfelsaft und Lebensmittelfarbe verrühren. Die helle Crème in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Muffins spritzen. Die rosa Crème in den Spritzbeutel füllen und auf die übrigen Muffins spritzen.

3 Dekoration:

Mit Dekor Fondant beliebig dekorieren.