

# Oster-Cupcakes

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinsform (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Muffinsteig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor Cake

1 dl Milch

1 EL Milch

150 g Butter oder Margarine, weich

3 Eier

### Topping:

4 dl Schlagrahm

2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) grün

### Dekoration:

2 EL Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot, gelb und blau

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rüebl

## 1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen in die Muffinsform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Muffins:

Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten. Teig in die Förmchen füllen und backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

## 3 Topping:

Schlagrahm mit Rahmhalter und Vanillin-Zucker steif schlagen und mit grüner Speisefarbe einfärben. Rahm in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die erkalteten Muffins spritzen.

④ **Dekoration:**

Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Marzipan dritteln und mit roter, gelber und blauer Speisefarbe einfärben. Jeweils eine kirsch kerngrosse Portion abnehmen und zu kleinen Eiern formen. Die Muffins mit den Eiern und den Marzipan Rübli verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Alternativ können auch Ostereili anstelle von Marzipan-Eili als Dekoration verwendet werden.