

Osternest-Cupcakes

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Muffinsform (12er):**

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Muffinsteig:

180 g Rübli

2 Stk. Eiweiss

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

60 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Milch

150 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Zimt, gemahlen

50 g Mehl

1 ½ TL Dr. Oetker Epifin

(Weizenstärke)

Topping:

150 g Schokolade

2 dl Schlagrahm

Dekoration:

etwa 12 Stk. Dr. Oetker Dekorblumen

etwa 24 Stk. Kinder Schoko-Bons®

1 Vorbereiten:

Für das Topping die Schokolade hacken und mit dem Schlagrahm in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Dann im Kühlschrank erkalten lassen. Für den Teig Rübli schälen und fein raspeln. Papierbackförmchen in die Muffinsform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****2 Muffinsteig:**

Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb, Finesse, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Nüsse, Zimt, Mehl und Epifin mischen und kurz unterrühren. Dann die Möhrenraspel und zum Schluss den Eischnee unterheben. Teig gleichmässig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Muffins in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Abgekühlte Schoggi-Rahmmischung (max. 5 Grad warm!) mit dem Mixer (Rührstäbe) hellcremig aufschlagen, bis sie fest wird. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen und als Kringel (= Nest) auf die Muffins spritzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

4 Dekoration:

Vor dem Servieren mit Dekorblumen und Schokoladeneiern verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben mit anderen Dr. Oetker Dekor-Artikeln verzieren.
- Am besten die Schoggi-Rahm-Mischung über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Sie darf max. 5 Grad warm sein, sonst kann man sie nicht aufschlagen.