

Red Velvet Cupcakes

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Muffinsform (12er):

12 Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Cupcakes-Teig:

175 g Mehl

20 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)

1 Beutel Dr. Oetker Natron

1 TL Kakaopulver

250 g Puderzucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker

100 g Butter oder Margarine,
weich

2 Eier (Grösse M)

150 ml Buttermilch

2 TL Apfelessig

1 Prise Salz

2 Pck. Dr. Oetker

Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau) nur rot. (Etwas Farbe
aus einer Tube für das Topping
zurückbehalten)

Topping:

200 g Philadelphia®

(Doppelrahm-Frischkäse)

125 g Mascarpone

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker

50 g Puderzucker gesiebt

300 ml Rahm, kalt

Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau) rote Farbe

1 Vorbereiten:

Muffin-Papierförmchen in die Muffinsform legen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Cupcake-Teig:

Mehl mit Epifin, Natron und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Mulden der Muffinsform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 30 Minuten

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

3 Muffins einmal waagrecht durchschneiden und die unteren Gebäckstücke auf eine Kuchenplatte legen.

4 Topping:

Frischkäse mit Mascarpone, Vanillin-Zucker und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Rahm nach und nach unterrühren und alles steif schlagen. Ein paar Tropfen rote Speisefarbe über die fertige Crème sprengeln und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Etwa die Hälfte der Crème auf die unteren Gebäckstücke verteilen und die Oberteile auflegen. Die übrige Crème in Tuffs auf den Cupcakes verteilen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cupcakes sind einfriergeeignet.