

Rüebli-Frischkäse-Cupcakes

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Muffinblech (12er):**

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

100 g Rüebli

70 g Butter oder Margarine, weich

70 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier

125 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

50 g Haselnüsse, gemahlen und geröstet

Marzipan-Rüebli:

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan

50 g Puderzucker

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

Dr. Oetker Lebensmittelfarben

(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)

(orange)

Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse

40 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Rüebli schälen und fein reiben. Muffin-Förmchen ins Muffinblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Haselnüsse und geriebene Rüebli unterrühren. Teig gleichmässig in die Muffin-Förmchen füllen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Muffins aus dem Muffinblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Marzipan-Rüebli:

Marzipan mit Puderzucker verkneten. Für das Rüebli grün ein walnussgrosses Stück Marzipan mit Lebensmittelfarbe grün einfärben und durch eine Knoblauchpresse drücken. Das übrige Marzipan mit Lebensmittelfarbe orange einfärben und zu 12 gleich grossen Kugeln formen. Diese zu kleinen Rüebli formen und mit einem Messer typische Vertiefungen eindrücken. Das Rüebli grün vorsichtig andrücken.

④ Topping:

Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Crème auf den Muffins gleichmässig verteilen. Rüebli kurz vor dem Servieren auf die Cupcakes auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Falls du die Marzipan-Rüebli nicht selbst machen willst, kannst du auch [Dr. Oetker Marzipan-Rüebli](#) verwenden.