

Schäfchen-Cupcakes

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Muffinsform (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

250 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver ,
gestrichen

10 g Kakaopulver

150 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Butter oder Margarine, weich

100 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

2 Eier

100 ml Milch

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Marzipan

25 g Puderzucker

2 TL Kakaopulver , gestrichen

Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour
(weiss und schwarz)

Crème:

50 g Meringues

200 g Rahm, kalt

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 Vorbereiten:

Muffin-Förmchen in die Muffinform stellen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.

3 Teig gleichmässig in die Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins 10 Minuten in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Gitter erkalten lassen.

4 **Verzieren:**

Marzipan mit Puderzucker und Kakao verkneten. Daraus eine Rolle (etwa 24 cm) formen und in 12 gleich grosse Stücke (je 2 cm) schneiden. Von jedem Stück jeweils 2 erbsengroße Kugeln abnehmen, zu Ohren formen. Übrige Portion zu einem Kopf formen. Ohren mit Zuckerschrift am Kopf befestigen. Für die Augen mit einem Holzspieß kleine Vertiefungen einstechen und mit der Zuckerschrift dekorieren.

5 **Crème:**

Meringue in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz grob zerkleinern. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und auf den Muffins verstreichen.

6 **Kurz vor dem Servieren jeweils den Kopf auflegen, leicht andrücken und die Meringue-Stückchen auf dem Rahm verteilen.**