




# Tannenbaum Cupcakes

12 Stk.    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Schoggi Muffin-Masse:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake  
1 dl Milch  
150 g Butter oder Margarine,  
weich  
3 Eier  
etwa 1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Buttercrème:

6 EL Milch  
150 g Butter, weich  
450 g Puderzucker  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau) , grün

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix

- ① **Vorbereiten:**  
Eine Muffinform mit 12 Papierförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

- ② **Schoggi Muffin-Masse:**  
Für die Masse die Backmischung mit Milch, Eiern, Butter und Finesse geriebene Orangenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

- ③ Die Masse in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten**

- ④ **Buttercrème:**  
Alle Zutaten für die Buttercrème zu einer glatten Masse verrühren. Mit Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Grün einfärben und kühl stellen.

- 5 Die erkalteten Muffins 1-mal waagrecht durchschneiden. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, die Muffins damit füllen und Baumspitzen aufspritzen. Die Cupcakes mit Streudekor dekorieren.