

# Tropical-Cupcakes

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## 1 Vorbereiten:

Muffinform mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma Rum, Salz und Nutella® zusammen mit dem Mixer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren, gut schlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Unterheben. Die Masse in die vorbereitete Muffinform verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

## Zutaten:

### Muffinform:

#### 12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

160 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

1 Prise Salz

40 g Nuss-Nougat Creme, z.B.

Nutella®

2 Eier

250 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

### Topping:

30 g Ananas (aus der Dose) in kleinen Würfeln

70 g Birnen in kleinen Würfeln

20 g Puderzucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

100 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)

1 dl Rahm, steif geschlagen

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

### Garnitur:

Pfefferminzblätter



Erkalten lassen.

- ③ **Topping:**  
Ananaswürfel, Birnenwürfel, Puderzucker, Finesse Gerieben Zitronenschale, Frischkäse, Rahm und Rahmhalter zusammen verrühren und mit einem kleinen Glacé-Löffel auf die Muffins verteilen.
- ④ **Garnitur:**  
Vor dem Servieren die Muffins mit Minzblättchen verzieren.

