

Vanille-Zitronen Cupcakes

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Nature
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Topping:

2 ½ dl Milch oder Wasser
1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
200 g Butter oder Margarine, weich
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen

1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Muffinpapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Dr. Oetker Cupcakes Basismischung Nature nach Packungsanleitung zubereiten. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierförmchen verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Topping:

Milch oder Wasser in eine Schüssel geben. Den Beutelinhalt für die Crème dazugeben und mit dem Mixer auf niedriger Stufe ca. 1 Minute aufschlagen. Dann auf höchster Stufe 2–3 Minuten weiter schlagen, bis die Crème fest wird. Weiche Butter oder Margarine schaumig rühren, der Crème begeben und 1–2 Minuteniterrühren. Am Schluss die Zitronenschale unterrühren. Die Crème in einen Spritzsack geben und die ausgekühlten Cupcakes nach Belieben dekorieren.

4 Garnitur:

Vor dem Servieren mit den Dr. Oetker Dekorblumen dekorieren.