

Weihnachts-Cupcakes

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake

150 g Butter, weich

3 Eier

1 dl Milch

Topping:

100 g Butter, weich

300 g Puderzucker

4 EL Milch

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

Garnitur:

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

Dr. Oetker Streudekor Christmas Party

1 Vorbereiten:

Muffinblech mit 12 Muffin-Förmchen auslegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Die Schoko Cake Mischung gemäss Packungsanleitung zubereiten. Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Muffin-Förmchen verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens 25 - 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Topping:

Alle Zutaten für die Buttercrème zu einer glatten Masse verrühren. Mit Lebensmittelfarbe Grün einfärben und **kühl stellen**.

Die Buttercrème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffin aufspritzen. In der Mitte beginnen und dann nach oben arbeiten in immer kleiner werdenden Kreisbewegungen. Mit gleichmässigem Druck arbeiten.

4 Garnitur:

Die Topping-Häubchen mit Perlen bestreuen und einen Stern aufsetzen. Die Cupcakes möglichst rasch servieren oder kühl stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Buttercrème kann je nach Geschmack eingefärbt und dekoriert werden.