

White Cupcakes

etwa 12 Stücke    gelingt leicht bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier
125 ml Rapsöl
100 ml Milch
Raffaello®

Topping:

125 g Magerquark
500 g Mascarpone
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekorblumen

Vorbereiten:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinsform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 1/2 EL Teig in die Förmchen füllen, jeweils 1 Raffaello® mittig darauf legen. Den übrigen Teig darüber verteilen. Muffinsform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 22 Minuten

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) geben, auf die Cupcakes spritzen und bis zum Servieren kalt stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren die Cupcakes mit Dekorblüten verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cupcakes können auch mit Raffaello® verziert werden.