

Zauberhafte Blüten-Cupcakes

etwa 6 Stücke



aufwändig

● bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Für die Muffinform (6er):**

etwa 6 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Muffin-Teig:

75 g Himbeeren
1 Ei (Grösse M)
4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Buttermilch
65 g Zucker
1 Prise Salz
Dr. Oetker Aroma Zitrone
125 g Mehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
½ TL Dr. Oetker Natron
gestrichen

Buttercrème:

100 g Butter oder Margarine, weich
220 g Puderzucker
Dr. Oetker Aroma Zitrone
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Spritzsack und verschiedene Tüllen bereitstellen (siehe Abbildungen) und Himbeeren verlesen.

Backofen vorheizen.

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

2 Muffin-Teig:

Ei, Öl, Buttermilch, Zucker, Salz und Aroma in eine Rührschüssel geben und mit einem Schwingbesen verrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Muffinform verteilen. Jeweils 3-4 Himbeeren tief in den Teig drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Buttercrème:

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Puderzucker, Vanille Paste und Zitronen-Aroma nach und nach zur schaumigen Butter geben und schön geschmeidig rühren. Gut 1 EL der Crème abnehmen und mit Lebensmittelfarbe hellgrün einfärben. Einen Einwegspritzenbeutel an der Spitze dreieckig einschneiden und die grüne Crème einfüllen (Abb. 1).



- 4 Etwa 2/3 der übrigen Crème mit roter Speisefarbe pink einfärben. Die Hälfte der pinken Crème an den Rand eines Spritzbeutel mit Rosettentülle (Ø 6 mm) streichen (Abb. 2) und die Hälfte der ungefärbten Crème in die Mitte geben. Einen weiteren Spritzbeutel vorne spitz einschneiden (Abb. 1) und den Rest der beiden Crèmes genauso verteilen wie bei dem zweiten Spritzbeutel.



- 5 Nun verschiedene Blüten auf die Muffins spritzen, evtl. noch eine kleinere Sterntülle (Ø 8 mm) vorne aufsetzen. Die Cupcakes auf einer Tortenplatte dekorativ zusammenstellen und grüne Blätter an die Cupcakes spritzen (Abb. 3).



Für unterschiedliche Blüten-Dekorationen die Buttercrème mit verschiedenen Blütentüllen, z. B. Sterntülle (Abb. 4), Rosettentülle (Abb. 6) sowie weiteren Spritztüllen arbeiten.





Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können auch tiefgekühlte Himbeeren verwendet werden.