

Arabica-Cupcakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL starker Kaffee (Espresso)
- ca. 120 g Vollrohrzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- ca. 180 g glattes Mehl
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver
- ca. 50 g flüssige Butter
- ca. 20 ml Kaffeelikör

Zum Tränken:

- ca. 200 ml kalter Espresso oder starker Kaffee
- ca. 20 g Zucker
- 3 EL Kaffeelikör

Kaffee-Topping:

- ca. 100 ml flüssiges Schlagobers
- ca. 120 g Mascarpone
- ca. 30 g gesiebter Staubzucker
- 3 EL Kaffeelikör
- 1 EL kalter Espresso oder starker Kaffee
- ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

- Dr. Oetker Mokkabohnen

- 1 Für die Masse Eier, Kaffee, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Butter und Likör kurz einrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

- 2 Zum Tränken alle Zutaten verrühren. Die noch warmen Muffins damit tränken.
- 3 Für das Topping alle Zutaten verrühren und mit einem Löffel auf den erkalteten Muffins verteilen.
- 4 Die Muffins mit Mokkabohnen verzieren und in Papierförmchen servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man die Cupcakes auch ohne Likör zubereiten. Zum Tränken und für das Topping statt Kaffee und Kaffeelikör in gleicher Menge Trinkkakao verwenden.

