




# Blümchen-Cupcakes

16 Stück    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## 1 Mandel-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Orangenschale, Vanille-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

## 3 Den Vorgang mit den übrigen Muffins wiederholen.

## 4 Vanille-Topping:

Für das Vanille-Topping Paradiescremepulver mit Milch verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen.

### Zutaten:

#### Mandel-Sandmasse:

220 g weiche Butter  
220 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
50 g geriebene Mandeln  
50 g gehackte Mandeln

#### Vanille-Topping:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies  
Creme Vanille  
300 ml kalte Milch

#### Erdbeer-Topping:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies  
Creme Erdbeer-Geschmack  
300 ml kalte Milch

#### Zum Dekorieren:

1 Pck. Dr. Oetker Feine  
Dekorblüten  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

- 5 **Erdbeer-Topping:**  
Für das Erdbeer-Topping Paradiescremepulver mit Milch verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen.
  
- 6 Das Vanille-Topping so in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen, dass das Erdbeer-Topping daneben eingefüllt werden kann. Das Topping als Duo auf die Muffins spritzen.
  
- 7 **Zum Dekorieren:**  
Die gekühlten Muffins vor dem Servieren mit Dekorblüten und Streudekor dekorieren.