

Blütenzauber-Cupcakes

ca. 6 Stück



aufwändig

● ☾ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Masse:

70 g Himbeeren
1 Ei (Größe M)
4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Buttermilch
60 g Zucker
1 Prise Salz
½ Rührchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
120 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
½ gestr. KL Dr. Oetker Natron

Buttercreme:

200 g sehr weiche Butter
70 g Staubzucker
150 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) (raumwarm)
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Masse:

Ei mit Öl, Buttermilch, Zucker, Salz und Aroma in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backpulver und Natron vermischen, dazu geben und glatt rühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen und jeweils 3-4 Himbeeren tief in die Masse drücken. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Buttercreme:

Butter und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig rühren. Den Pudding esslöffelweise zugeben und 1 Min.iterrühren. 1 EL der Creme mit grüner Speisefarbe einfärben. Ein Spritztütchen an der Spitze dreieckig einschneiden und die grüne Creme einfüllen.

- 3 Etwa 2/3 der übrigen Creme mit roter Speisefarbe einfärben. Die Hälfte der Creme an den Rand eines Spritzbeutel mit Rosettentülle (6 mm Ø) streichen und die Hälfte der ungefärbten Creme in die Mitte geben. Für Dahlien den Spritzbeutel erneut füllen und vorne spitz abschneiden.

- 4 Verschiedene Blüten auf die erkalteten Muffins spritzen, evtl. noch eine kleinere Sterntülle (8 mm Ø) vorne aufsetzen. Die Cupcakes auf einer Tortenplatte dekorativ zusammenstellen und grüne Blätter aufspritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Einfacher gelingt das Aufspritzen mit Spezialtüllen. Für unterschiedliche Blüten die Buttercreme mit verschiedenen Spezialtüllen wie z. B. Blütentülle, Sterntülle usw. aufspritzen.