

Brush Stroke Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Ei (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
200 ml Buttermilch
50 ml Sonnenblumenöl
250 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
½ KL Dr. Oetker Natron

Vanille-Topping:

200 g weiche Butter
350 g Staubzucker
6 ml flüssiges Schlagobers
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Brush Strokes:

100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Sandmasse:

Für die Sandmasse das Ei mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Buttermilch mit dem Öl nach und nach dazugeben. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform geben. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Brush-Stroke:

Die Kuvertüre auf drei Schüsseln aufteilen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Je einen Kaffeelöffel der Kuvertüre auf ein Backpapier geben und mit einem Backpinsel ca. 8 cm nach rechts verstreichen. Die Brush Strokes im Kühlschrank anziehen lassen.



4 Vanille-Topping:

Für das Topping die Butter mit der Bourbon-Vanille-Paste mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Staubzucker nach und nach dazugeben und das Schlagobers unterrühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben. Das Topping gleichmäßig auf die Muffins spritzen.

5 Zum Verzieren:

Die Brush Strokes vor dem Servieren in das Topping stecken.

