

Cupcake-Blumenstrauß

24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
60 ml Speiseöl
100 g Frischkäse

Zum Unterheben:

100 g tiefgekühlte Himbeeren

Creme:

250 g weiche Butter
125 g gesiebter Staubzucker
50 g Lemoncurd
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

1 Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

Zum Unterheben:

Die Himbeeren mit dem Kochlöffel unterrühren

- 2 Die Masse in eine Papierförmchen ausgelegte Mini-Muffinform füllen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Creme:

Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu weiß-cremiger Konsistenz aufschlagen. Den Lemoncurd unterrühren. 3 EL von der Creme zur Seite geben. Einen Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereiten und mit roter Speisefarbe Streifen an der Innenseite aufmalen. Die Creme in den Spritzbeutel mit Sterntülle (13 mm Ø) füllen und beliebige Rosetten auf die Muffins spritzen. Die so entstandenen Cupcakes auf Zahnstochern in eine Styroporkugel stecken.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cupcakes zuerst durchkühlen. Lose mit Frischhaltefolie abgedeckt sind sie ca. 2 Tage lang haltbar.
- Lemoncurd ist eine englische Spezialität, die man selbst zubereiten kann. Das Produkt ist aber auch im Handel erhältlich.