





Cupcake-Kuchen

16 Stück    gelingt leicht  bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in Sandmasse:

160 g glattes Mehl
 40 g Backkakao
 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
 ½ KL Dr. Oetker Natron
 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
 Zucker
 1 Prise Salz
 200 g Zucker
 40 g Braunzucker
 80 g weiche Butter
 150 ml Buttermilch
 3 Eier (Größe M)
 2 EL Speiseöl

American-Icing:

180 g weiches Kokosfett
 50 ml raumwarme Milch
 150 g gesiebter Staubzucker
 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
 Zucker
 Zitronensaft
 Lebensmittelfarbe nach Wahl

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
 grün
 1 Pck. Dr. Oetker Mini
 Marshmallows
 Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 All-in Sandmasse:

Mehl mit Kakao, Backpulver und Natron vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Die Masse 3/4 hoch in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform und 4 befettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten

3 American-Icing:

Kokosfett mit Milch, Staubzucker und Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Zitronensaft einrühren. Die Creme teilen, mit Lebensmittelfarben bis zum gewünschten Farbton einfärben und in Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen.



Die Creme kreisförmig auf die Muffins spritzen. Die so entstandenen Cupcakes zu Blumen zusammenstellen.

④ Zum Verzieren:

Fondant ausrollen und 2 Kreise (6 cm Ø) ausstechen. 6 Herzen (2 cm Ø) ausstechen, halbieren und einkerben. Übrigen Fondant verkneten und zu Stielen rollen.

Die Blumen mit Fondant, Marshmallows und Zuckerperlen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Gut durchgekühlt und mit Frischhaltefolie abgedeckt sind die Cupcakes ca. 3 Tage haltbar.
- Der Kuchen aus Cupcakes wird **Pull Apart-Cupcake-Kuchen** genannt. Es werden Muffins so aneinander gereiht und dekoriert, dass sie am Ende ein Bild ergeben. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

