




Cupcakes Halloween

12 Stück    gelingt leicht bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins
1/8 l Speiseöl
75 ml Milch
2 Eier (Größe M)
Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)

Buttercreme:

1/4 l Milch
1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art
250 g sehr weiche Butter
140 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1/8 l Milch
1 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum (1/2 Pkg.)

Zum Einfärben:

1 Pkg. Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

Halloween Dekor nach Wahl

1 Sandmasse:

Für die Muffins die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch und Eier dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. aufschlagen. Die Schokostückchen mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Buttercreme:

Milch mit Tortencremepulver verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Tortencremepulver esslöffelweise einrühren. Milch mit Schlagschaumpulver verrühren und nach Packungsanleitung zubereiten. Den Schlagschaum mit einem Schneebesen unter die Buttercreme rühren.



4 Zum Einfärben:

Die Creme halbieren und mit Speisefarben jeweils beliebig einfärben.
Die Cremen jeweils in Spritzbeutel mit Sterntülle (14 mm Ø) füllen
und auf jeweils 6 erkaltete Muffins aufspritzen.

5 Zum Dekorieren:

Die Cupcakes mit Halloween Dekor beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Halloween-Dekor aus Fondant selbst herstellen und beliebig ausfertigen.

