

# Cupcakes mit Paradiescreme-Topping

ca. 12 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins  
⅓ l Speiseöl  
75 ml Milch oder Wasser  
2 Eier (Größe M)  
Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)

### Paradiescreme-Topping:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies Creme Vanille  
200 ml Milch  
100 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

½ Pck. Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

## 1 Teig:

Für den Teig die Backmischung mit Öl, Milch und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokoladenstückchen kurz unterrühren. Den Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 2 Paradiescreme-Topping:

Für das Topping Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers verrühren. Mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen und das Sahnesteif kurz unterrühren.

Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes kalt stellen.

## 3 Zum Bestreuen:

Die Cupcakes erst vor dem Servieren mit Streuseln bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cupcakes schmecken auch mit anderen Dr. Oetker Paradies Creme-Sorten köstlich.

