

Cupcakes mit Paradiescreme-Topping

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Muffins
1/8 l Speiseöl
1/8 l Milch
1 Ei (Größe M)
Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)

Paradiescreme-Topping:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
200 ml Milch
100 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

1/2 Pck. Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokostückchen kurz unterrühren. Die Masse 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.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33