

Erdbeer-Cupcakes mit Dinkelvollkornmehl

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Backzubehör:

- 1 Muffinsform
- 12 Muffin-Papierförmchen
- 1 Spritzbeutel
- 1 Sterntülle 12 mm Ø

Vollkorn-Marzipan-Sandmasse:

- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- ¼ Rührchen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 90 g Dinkelvollkornmehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 30 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

Erdbeer-Einlage:

- 12 kleine Erdbeeren

Topping:

- 12 kleine Erdbeeren
- 1 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum
- ⅓ l Milch

Zum Bestreuen:

- Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Vollkorn-Marzipan-Sandmasse:

Marzipan grob reiben und mit Vanillin Zucker, Aroma, Salz und einem Ei mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die übrigen Eier einzeln einrühren. Vollkornmehl mit Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Schoko-Tröpfchen kurz einrühren.

2 Erdbeer-Einlage:

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen. Die Erdbeeren in die Masse drücken.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 17 Minuten

Die erkaltenen Muffins auf ein Kuchenblech geben.



3 Topping:

Jeweils eine Erdbeere auf die Muffins stellen. Schlagschaumpulver mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Den Schlagschaum in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Den Schlagschaum so aufspritzen, dass die Erdbeeren eingeschlossen sind. Die Cupcakes ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Zum Bestreuen:

Die Cupcakes mit Streudekor bestreuen.

