

Erdbeer-Cupcakes mit Dinkelvollkornmehl

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Vollkorn-Marzipan-Sandmasse:

100 g geriebene
Marzipanrohmasse
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
¼ Röhrrchen 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

Frucht-Einlage:

12 kleine Erdbeeren

Topping:

12 kleine Erdbeeren
1 Beutel Dr. Oetker
Schlagschaum
125 ml Milch

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Vollkorn-Marzipan-Sandmasse:

Für die Sandmasse Marzipan 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 Frucht-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: etwa 17 Minuten

3 Die erkalteten Muffins auf ein Kuchenblech geben.



4 Topping:

Für das 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.

5 Die Cupcakes mit Streudekor bestreuen.

