




# Erdbeer-Cupcakes mit Weizenvollkornmehl

12 Stück    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backzubehör:

12 Papp-Eisbecher

### All-in-Sandmasse:

100 g Weizenvollkornmehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
20 g gesiebter Backkakao  
100 g geriebene Haselnüsse  
120 g Braunzucker  
1 Prise Salz  
80 ml Milch  
100 ml Speiseöl  
2 Eier (Größe M)

### Erdbeer-Einlage:

12 klein geschnittene Erdbeeren

### Joghurt-Topping:

100 g Joghurt  
2 KL gesiebter Staubzucker  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
100 ml geschlagenes  
Schlagobers

### Zum Bestreuen:

zur Seite gegebene Kuchenbrösel

### Zum Belegen:

12 Erdbeeren

## Wie mache ich Cupcakes mit Erdbeerkern?:

### 1 All-in-Sandmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen. Die Masse in Papp-Eisbecher füllen.

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

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

### 2 Die erkalteten Muffins etwas aushöhlen. Die Kuchenbrösel zur Seite geben.

### 3 Erdbeer-Einlage:

Die Erdbeeren auf die ausgehöhlten Muffins aufteilen.

- ④ **Joghurt-Topping:**  
Joghurt mit Staubzucker und Sahnesteif verrühren und das Schlagobers unterheben. Das Topping mit einem Löffel auf die Muffins aufteilen.
  
- ⑤ **Zum Bestreuen:**  
Die zur Seite gegebenen Kuchenbrösel auf das Topping streuen.
  
- ⑥ **Zum Belegen:**  
Die Cupcakes vor dem Servieren mit Erdbeeren belegen.