

# Erfrischende Schmetterlings-Cupcakes

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

250 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
100 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
4 EL Milch  
3 Eier (Größe M)  
100 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B.  
Philadelphia®)

### Topping:

200 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
100 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B.  
Philadelphia®)  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko Dekor  
Schmetterlinge

## 1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

## 2 Die Masse in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen.

Das Blech auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 3 Topping:

Für das Topping Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft glatt rühren und unter das Schlagobers rühren.

## 4 Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (13 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen. Die Muffins bis zum Servieren kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

- 5 Zum Verzieren:  
Vor dem Servieren mit Schoko-Dekor-Schmetterlinge verzieren.

