

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.

