

Galaxy Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Muffins:

- 150 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g gesiebtes glattes Mehl
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 4 EL Buttermilch
- 40 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

Topping:

- 200 g weiche Butter
- 1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 350 g gesiebter Staubzucker
- 1 Tube Dr. Oetker Back- & Speisefarben (blau)
- 1 Tube Dr. Oetker Back- & Speisefarben (rot)
- 1 Tube Lebensmittelfarbe schwarz
- 5 EL Milch

Zum Verzieren:

- Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

Wie backe ich Galaxy Cupcakes?:

1 Schoko-Muffins:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührbesen) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen mit Kakao darübersieben und mit Buttermilch und Schokotröpfchen mit einem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Buttercreme-Topping:

Butter mit der Bourbon-Vanille-Paste mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Staubzucker nach und nach dazugeben. Die Milch untermischen. Die Creme in drei Portionen teilen und jeweils mit Speise- & Lebensmittelfarbe schwarz, blau und lila (blau und rot mischen) einfärben. Die Cremes nebeneinander in einen großen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben. Das Topping gleichmäßig auf die Muffins spritzen.



Dr. Oetker Österreich

- ③ **Zum Verzieren:**
Die Cupcakes vor dem Servieren mit Streudekor bestreuen.

