




Hochzeits-Cupcakes

ca. 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Muffinform
12 Muffin-Papierförmchen

Sandmasse:

3 Dotter (Größe M)
185 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
140 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 EL Milch
150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
3 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz

Topping:

125 g Mascarpone
100 ml flüssiges Schlagobers
3 EL Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Verzieren:

schwarzer Rollfondant
15 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Zuckerdekor z. B. Zuckerherzen

Wie backe ich Cupcakes für eine Hochzeit?:

1 Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit geraspelttem Marzipan, Butter, Zucker, Vanillin Zucker und Milch mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinförmchen füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Topping:

Für das Topping Mascarpone mit Schlagobers, Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und mithilfe eines Tafelmessers auf die erkalteten Muffins streichen.

③ **Zum Verzieren:**

Aus Fondant 12 kleine Dreiecke schneiden und als Fliegen auf 6 Cupcakes zusammensetzen. Aus Marzipan 6 kleine, ca. 6 cm lange, Schnüre formen und als Ringe auf die übrigen Cupcakes geben. Zuckerherzen halbieren und mit einem sehr scharfen Messer so schneiden, dass Dreiecke entstehen. Die Dreiecke als Diamanten auf den Ringen andrücken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Verzierung und Topping sind die Cupcakes zum Einfrieren geeignet.