

# Kirsch-Cupcakes

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

120 g weiche Butter  
150 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
120 g glattes Mehl  
30 g Backkakao  
3 EL Milch

### Kirschen-Füllung:

1 EL Speisestärke  
30 ml Kompottkirschensaft  
1 EL Kirschwasser (Kirschenschnaps)  
180 g abgetropfte Kompottkirschen

### Kirsch-Obers-Topping:

300 ml flüssiges Schlagobers  
2 EL Kirschwasser (Kirschenschnaps)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

Kirschen

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel einrühren.

## 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform spritzen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Aus den erkalteten Muffins kegelförmige Deckel ausschneiden.

## 4 Kirschen-Füllung:

Für die Füllung Stärke mit Kompottsaft verrühren und unter ständigem Rühren eindicken. Vom Herd nehmen und Kirschwasser und Kirschen einrühren. Unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen und auf die ausgehöhlten Muffins aufteilen.

5 Kirsch-Obers-Topping:

Für das Topping Schlagobers mit Kirschwasser, Vanillin-Zucker und Sahnesteif aufschlagen. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen.

6 Zum Verzieren:

Die Cupcakes vor dem Servieren mit Kirschen verzieren.

Hier geht's zum Blog von ["Sugar Stories"](#)