

Marzipan-Cupcakes mit Vanillecreme

ca. 12 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 30 Min.



Zutaten:

Marzipan-Sandmasse:

70 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
80 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
180 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Vanillecreme-Topping:

1 Pkg. Dr. Oetker Cremeschnitten
Creme
650 ml Milch
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren:

Beeren nach Wahl

1 Marzipan-Sandmasse:

Marzipan mit einem Teil der Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die übrige Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker, Aroma und Salz cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Vanillecreme-Topping:

Milch mit Cremepulver verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 4 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Das Schlagobers mit dem Schneebesen unterheben. Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen.

④ **Zum Dekorieren:**

Die Cupcakes mit Beeren dekoriert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Übrige Creme mit Beeren nach Wahl in Gläser schichten und als Desserts servieren.
- Für die Dekoration der Cupcakes beliebige Beeren verwenden.