

Monster-Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sodamasse:

220 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
½ KL Dr. Oetker Natron
50 g Backkakao
5 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
160 g Braunzucker
200 ml Milch
90 ml Speiseöl
1 KL Essig (5 ml)
100 g Schoko Chunks weiß

Frischkäse-Topping:

130 g Mascarpone
175 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
20 g gesiebter Staubzucker
3 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
2 EL passierte Kirschenmarmelade
2 EL Granatapfel-Saft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

weißer Rollfondant
Dr. Oetker Dekor Fondant bunt (blau, grün und schwarz)

1 Sodamasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Madagaskar Bourbon Vanille, Braunzucker, Milch, Öl und Essig dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Chocolate Chunks White kurz einrühren.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

2 Frischkäse-Topping:

Für das Topping Mascarpone mit Frischkäse, Staubzucker und Madagaskar Bourbon Vanille verrühren. Die Hälfte der Creme mit Kirschenmarmelade, Granatapfel-Saft und Speisefarbe verrühren. Die helle Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 8 mm Ø) füllen und auf die Hälfte der Muffins spritzen. Die rosa Creme in den Spritzbeutel füllen und auf die übrigen Muffins spritzen.



Dr. Oetker Österreich

- ③ Zum Dekorieren:
Mit Roll- und Dekor Fondant dekorieren.

