

Nest-Cakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

ca. 150 g Cranberrys
1 EL Kirschwasser (Kirschenschnaps)

Cranberry-Sandmasse:

ca. 160 g weiche Butter
ca. 40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
2 Dotter (Größe M)
1 Ei (Größe M)
2 Eiklar (Größe M)
ca. 80 g Zucker
ca. 170 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
ca. 150 g Cranberrys

Vanille-Topping:

ca. ¼ l geschlagenes Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) (aus dem Kühlregal)

Zum Dekorieren:

vorbereitete Cranberrys

- 1 Cranberrys mit Kirschwasser verrühren und verschlossen ca. 2 Std. stehen lassen.
- 2 Für die Masse Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen.

Dotter und Ei einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Buttermasse heben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die Cranberrys kurz einrühren.

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 Für das Topping Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Die Vanille-Soße einrühren. Das Topping mit einem Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle auf die erkalteten Muffins spritzen.



- 4 Die vorbereiteten Cranberrys leicht erwärmen und vor dem Servieren auf den Muffins verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cranberrys können auch mit Orangensaft statt Kirschwasser angesetzt werden.
- Probieren Sie die Cupcakes auch mit Rosinen statt Cranberrys.

