

# Oster-Cupcakes

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Muffins  
½ l Speiseöl  
½ l Milch  
1 Ei (Größe M)  
Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

### Frucht-Auflage:

12 KL Heidelbeermarmelade

### Mascarpone-Topping:

200 g Mascarpone  
100 g Joghurt  
40 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix verschiedenfärbiger Modelliermarzipan

## 1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Schokostückchen mit Orangenschale kurz unterrühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 2 Frucht-Auflage:

Die Marmelade mittig auf die erkalteten Muffins geben.

## 3 Mascarpone-Topping:

Für das Topping Mascarpone mit Joghurt, Staubzucker, Sahnesteif und Aroma glatt rühren und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und auf die Cupcakes spritzen.



④ Zum Dekorieren:

Das Streudekor auf die Cupcakes streuen. Aus Marzipan Eier formen und vor dem Servieren auf die Cupcakes geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Eier können auch aus Dr. Oetker Dekor Fondant geformt werden.

