

Oster-Cupcakes

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins
⅓ l Speiseöl
75 ml Wasser (oder Milch)
2 Eier (Größe M)
Dr. Oetker Schokostückchen (in der
Packung enthalten)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Frucht-Auflage:

12 KL Heidelbeerkonfitüre

Mascarpone-Topping:

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

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix
verschiedenfärbiger
Modelliermarzipan

1 Masse:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch oder Wasser und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Schokostückchen mit Orangenschale kurz unterrühren.

2 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

3 Frucht-Auflage:

Die Marmelade mittig auf die erkalteten Muffins geben.

4 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.



5 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.

