

Osterhasen-Schoko-Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
20 g Backkakao
2 EL Milch
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Nougat-Buttercreme:

150 g Dr. Oetker Nuss Nougat
100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

250 g Dr. Oetker Rollfondant
weiß
4 EL Kokosette
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darüber sieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Raspelschokolade kurz einrühren.

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: etwa 25 Minuten

3 Nougat-Buttercreme:

Nougat mit Butter glatt rühren.

4 Von den erkalteten Muffins jeweils einen dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Die Nougat-Buttercreme auf die Muffins streichen und die Brösel darauf verteilen.

5 Zum Verzieren:

150 g vom weißen Fondant zu 6 gleich großen Kugeln formen. Die Kugeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf Backpapier setzen. Aus ca. 25 g Fondant 12 kleine Kugeln formen, auf die halbierten Kugeln setzen, dünn mit Wasser bestreichen und mit Kokosette bestreuen.

- 6 2/3 des restlichen Fondant zu 24 kleinen Kugeln formen und zu flachen Tropfen für die Hinterpfoten formen. Den restlichen Fondant mit Speisefarbe rosa einfärben und daraus für jede Hinterpfote 3 sehr kleine und 1 größeres Kügelchen formen, flachdrücken und auf die Pfoten kleben. Zuerst das Fondant-Teil mit Kokosette in die Mitte der Muffins setzen und etwas in die Brösel drücken. Dann die Pfoten mit etwas Zuckerschrift ankleben.