

Rübli-Cupcakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

70 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
125 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g geschälte, fein geriebene Karotten
50 g geriebene Walnüsse

Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Verschlusskappe Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt

Zum Verzieren:

oranger Modelliermarzipan
grüner Modelliermarzipan

Sandmasse:

Butter mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit Karotten und Walnüssen mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgestellte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

1 Topping:

Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührbesen) glatt rühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm Ø) füllen und auf die erkalteten Muffins spritzen.

2 Zum Verzieren:

Die Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen. Aus orangem und grünem Modelliermarzipan kleine Karotten formen und die Torte damit verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt den selbst hergestellten Marzipankarotten kann man auch Dr. Oetker Marzipan Rübli verwenden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33