

# Schnuller-Cupcakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Muffinform  
12 Muffin-Papierförmchen

### All-in-Masse:

175 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl  
50 ml Milch (4 EL)  
1 Pck. Dr. Oetker Schoko  
Tröpfchen

### Frischkäse-Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z.  
B. Philadelphia®)  
50 g Staubzucker  
1 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

24 Zuckeraugen  
Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
12 Fruchtgummi-Schnuller oder  
Schnuller-Lutscher

## Wie backe ich einfach Schnuller-Cupcakes?:

### 1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanille Zucker, Eier, Öl und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Schoko Tröpfchen mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. 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. 20 Minuten**

### 2 Frischkäse-Topping:

Frischkäse mit Staubzucker und Zitronensaft mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und gleichmäßig auf die Muffins streichen.

③ **Zum Verzieren:**

In die erkalteten Muffins mit einem kleinen Messer Öffnungen für den Schnuller schneiden und die Schnuller in die Öffnungen stecken. Die Zuckeraugen auflegen und die Raspelschokolade als Haare aufstreuen. Die Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Topping kann auch mit etwas roter und blauer Speisefarbe eingefärbt werden.
- Die Muffins eignen sich ohne Verzierung sehr gut zum Einfrieren.