

Sprinkle Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Ei (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
200 ml Buttermilch
50 ml Speiseöl
250 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
½ KL Dr. Oetker Natron

Frischkäse-Obers Topping:

200 ml Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
50 g gesiebter Staubzucker

Zum Verzieren:

1 Box Dr. Oetker Streudekor Rosa Mix
1 Box Dr. Oetker Streudekor Blauer Mix

1 Sandmasse:

Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Handmixer (Rührbesen) verrühren. Buttermilch und Öl dazu geben und zu einer glatten Masse rühren. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform geben.

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

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Frischkäse-Obers Topping:

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Staubzucker mit Frischkäse unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und auf die Cupcakes spritzen.

3 Zum Verzieren:

Die Cupcakes vor dem Servieren mit Streudekor verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen Pinata-Effekt, vor dem Aufspritzen des Toppings ein kleines Loch in die Cupcakes schneiden. Cupcakes mit Streudekor füllen und den Deckel wieder einsetzen. Danach laut Rezept verzieren.

