

Vanille-Cupcakes

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

350 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
125 g weiche Butter
200 g Zucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
1/8 l Milch

Mascarpone-Topping:

250 g Mascarpone
3 EL Milch
3 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
200 ml flüssiges Schlagobers
30 g gesiebter Staubzucker

Zum Dekorieren:

2 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Blüten

1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Mascarpone-Topping:

Mascarpone mit Milch und Vanille Paste mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen und unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen. Die so entstandenen Cupcakes kalt stellen.

4 Zum Dekorieren:

Die Cupcakes vor dem Servieren mit Marzipanblüten dekorieren.