




Zwetschken-Marzipan-Cupcakes

12 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Marzipan-Sandmasse:

80 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
80 g weiche Butter
90 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
170 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Einlage:

12 Zwetschkenhälften
30 g würfelig geschnittener Marzipan

Topping:

150 g passierte Zwetschken
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
2 EL Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren:

12 Zwetschkenspalten

1 Marzipan-Sandmasse:

Für die Masse Marzipan mit Butter, Staubzucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen. Ein Drittel der Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform spritzen.

3 Einlage:

Die Zwetschkenhälften mit der Schnittfläche nach oben in die Masse drücken. Die Marzipanwürfel in die Mitte der Zwetschken geben. Die Muffins mit der übrigen Masse auffüllen.

Das Blech auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

4 Topping:

Für das Topping Zwetschkenmus mit Marzipan, Zucker und Aroma verrühren und mit einem Stabmixer mixen. Sahnesteif einrühren und das Schlagobers unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und auf die erkalteten Muffins spritzen.

5 Zum Dekorieren:

Die Cupcakes vor dem Servieren mit Zwetschkenspalten belegen.