Flamingo Cupcakes

Pfiffige Cupcakes mit leckerem flamingofarbigen Topping und Mini-Cookies Dekoration.

etwa 12 Stück | gelingt leicht | bis 60 Minuten

Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:
etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
175 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
3 EL Milch
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa

Frischkäse-Topping:
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
200 g Doppelrahm-Frischkäse
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa und lila

Zum Verzieren:
Dr. Oetker Mini Dekor Cookies rosa-roter Mix

Wie backe ich Flamingo-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten (außer Lebensmittelfarbe) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und eine Hälfte rosa einfärben. Beide Teige mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf die Muffinförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Frischkäse-Topping zubereiten:

Schlagsahne in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dabei Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Frischkäse in einer Rührschüssel verrühren, dann die Sahne unterrühren. Masse dritteln und mit der Lebensmittelfarbe ein Drittel Rosa und ein Drittel Lila einfärben. Das weiße, rosa und lila Frischkäse-Topping abwechselnd mit einem Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und auf die Muffins spritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren der Flamingo Cupcakes die Mini Dekor Cookies auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes mit Flamingo-Topper verzieren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)