

Osterhasen-Schoko-Cupcakes

Wonach die Osterhasen in diesen leckeren Schoko-Cupcakes wohl suchen? Nach der feinen Nuss-Nougat-Creme im Inneren.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Rührteig:

150 g weiche Butter oder
Margarine
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
2 EL Milch
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

250 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
4 EL Kokosraspel
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
rot
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie backe ich Osterhasen Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Raspelschokolade unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

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

3 Füllung:

Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze erwärmen. Sofort mit der Butter zu einer glatten Creme verrühren, falls die Creme zu weich ist, kurz in den Kühlschrank stellen.

- 4 Von jedem Muffin einen dünnen Deckel abschneiden (Abb. 1) und diese fein zerkrümeln. Auf den Muffins die Nougat-Buttercreme verstreichen und die Gebäckkrümel darauf aufhäufen.



5 Verzieren:

150 g weißen Fondant zu 6 gleich großen Kugeln formen. Die Kugeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten aufsetzen. Aus etwa 25 g Fondant 12 kleine Kugeln formen und auf die halbierten Kugeln setzen, dünn mit Wasser bestreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen (Abb. 2).



- 6 2/3 des restlichen Fondants zu 24 kleinen Kugeln formen, diese dann zu flachen Tropfen (= Hinterpfoten) formen. Restlichen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben. Daraus für jede Hinterpfote 3 sehr kleine und 1 größeres Kügelchen formen, flach drücken und auf die Pfote kleben (Abb. 3). Zuerst das Kokos-Fondant-Teil in die Mitte der Cupcakes setzen und etwas in die Krümel drücken. Dann die Pfoten mit etwas Zuckerschrift ankleben.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich je Cupcake ein Dr. Oetker Marzipan Rübli dekorieren.

