





Schäfchen-Cupcakes

Schoko-Muffins mit Sahne und Baiserstückchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



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 und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Stk. Papierbackförmchen

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
2 Stk. Eier (Größe M)
100 ml Milch

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker
etwa 2 gestr. TL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack, weiß und dunkel

Creme:

50 g Baiser
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif



3 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Kakao verkneten. Daraus eine Rolle (etwa 24 cm) formen und in 12 gleich große Stücke (je 2 cm) schneiden. Von jedem Stück jeweils 2 erbsengroße Kugeln abnehmen, zu Ohren formen. Übrige Portion zu einem Kopf formen. Ohren mit Zuckschrift am Kopf befestigen. Für die Augen mit einem Holzspieß kleine Vertiefungen einstechen und mit der Zuckschrift dekorieren.

4 Creme:

Baiser in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Muffins verstreichen. Erst kurz vor dem Servieren jeweils den Kopf auflegen, leicht andrücken und die Baiserbrösel auf der Sahne verteilen.

