Regenbogen Cupcakes

Schnelle und saftige Zitronen-Muffins mit Sahne-Topping und bunter Regenbogenverzierung. Süße Muffins ganz einfach backen!

etwa 12 Stück · etwas Übung erforderlich · 40 Min.

Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
175 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
50 ml Zitronensaft (4 EL)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Sahne-Topping:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kunterbunte Kristalle

Wie backe ich süße Regenbogen Cupcakes?

1 Vorbereiten

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

© 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)

2 All-in-Teig zubereiten

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf 4 Schälchen aufteilen und mit Back- und Speisefarbe rot, blau, grün und gelb einfärben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Sahne-Topping zubereiten

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) füllen. Zuerst auf einer Seite der Muffins das Topping regenbogenförmig aufspritzen und die Kristalle aufstreuen. Dann das restliche Topping als Wolken unter den Regenbogen aufspritzen und die Regenbogen Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps:

- Ohne Verzierung können die Zitronen-Muffins 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder eingefroren werden.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	339 kcal 1419 kJ	353 kcal 1478 kJ
Fett	21,77 g	22,68 g
Ges. Fettsäuren	13,10 g	13,64 g
Kohlenhydrate	31,98 g	33,32 g
Zucker	16,49 g	17,18 g
Eiweiß	4,53 g	4,72 g
Salz	0,15 g	0,16 g

© 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)