





Konfetti-Cupcakes

Diese bunten Cupcakes mit Zuckerstreuseln sind superlocker und cremig lecker und passen perfekt zu Geburtstagen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
5 EL Milch (60 ml)
35 g Dr. Oetker Dekor-Konfetti
35 g Dr. Oetker Zuckerstreusel

Zum Verzieren:

etwa 400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack
etwa 1 geh. EL Dr. Oetker Dekor-Konfetti
etwa 1 geh. EL Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich schnell und einfach Konfetti-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Konfetti und Zuckerstreusel, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Konfetti und Zuckerstreusel unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen verteilen. Muffinform 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 Cupcakes verzieren:

Sahne und Dessertpulver in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 12 mm) geben und große Tufts auf die Muffins spritzen. Dekor-Konfetti und Zuckerstreusel vermischen und die Konfetti-Cupcakes vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich ohne Topping prima einfrieren.
- Die Konfetti-Cupcakes nach Belieben mit Streudekor verzieren.

