





Schoko-Himbeer-Cupcakes

Diese Schoko-Muffins mit Himbeeren und Mascarpone-Sahne-Creme sind geschmacklich und optisch ein Highlight

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

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

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
etwa 125 g Himbeeren
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder
Margarine
2 Eier (Größe M)
150 ml Milch

Wie backe ich leckere Schoko-Himbeer-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Kuvertüre hacken, 25 g in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und für die Dekoration beiseitelegen. Himbeeren waschen und etwa 12 Stück für die Dekoration beiseitestellen. Backofen vorheizen.

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

Topping:

300 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Mascarpone
1 geh. EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe ,
rosa

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen



2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Gehackte Kuvertüre kurz unterrühren. Je 1 EL Teig in die Förmchen verteilen und Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Restlichen Teig auf den Himbeeren verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

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

- 3** Kuvertüre im Gefrierbeutel im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und auf Backpapier verschiedene Motive spritzen, z.B. LOVE, Herzen, XoXo. Motive fest werden lassen.

4 Topping zubereiten:

Sahne und Gelatine fix in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mascarpone, Zucker und Himbeer-Aufstrich verrühren. Die Sahne unterheben und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und als großen Tuff aufspritzen.

5 Verzieren:

Mit den Schokoladen-Dekoren, Schoko-Herzen und Himbeeren verzieren und die Schoko-Himbeer-Cupcakes 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind ohne Topping einfriergeeignet.
- Nach Belieben die Cupcakes zum Servieren in Papierförmchen setzen.

