


Cupcakes von Herzen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Muffinform (12er):**

12 Papierbackförmchen

Rührteig:

80 g weiche Butter oder Margarine

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1/2 gestr. TL Dr. Oetker Natron

20 g Dr. Oetker Kakao

150 ml Buttermilch

Erdbeer-Creme:

300 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Erdbeer-Geschmack

100 ml Buttermilch

Zum Verzieren:

100 g samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinmulden 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 und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Natron und Kakao mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Buttermilch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 20 Min.**

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

3 Von jedem Muffin am Rand des Papierbackförmchens entlang einen Deckel abschneiden. Aus jedem Deckel ein kleines Herzchen ausstechen.**4 Erdbeer-Creme:**

Sahne mit Quarkfein steif schlagen. Buttermilch kurz unterrühren. Creme in einen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen, eine Ecke abschneiden und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Die Deckel auflegen.

5 Verzieren:

Erdbeer-Aufstrich glatt rühren, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Herzchen damit ausfüllen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und mit den ausgestochenen Herzchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack können Sie auch Vanille- oder Zitronen-Geschmack verwenden.
- Nur die Muffins kann man gut am Vortag zubereiten oder auch einfrieren.

