


Schoko-Herz-Cupcakes

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Muffinform (12er):**

12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

20 g Dr. Oetker Kakao

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

3 EL Milch

Topping:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

250 g weiche Butter

100 g Puderzucker

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

etwa 1 EL Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot

etwas Zucker

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 in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen 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 Topping:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker hinzufügen, kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verrühren. Geschmolzene Kuvertüre hinzufügen und zu einer cremigen Masse verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und dekorativ auf den Muffins verteilen.

4 Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot anfärben. Dann zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie dünn ausrollen und mit Ausstechern Herzmotive ausstechen. Herzen in Zucker drücken. Vor dem Servieren Herzen dekorativ auf die Cupcakes legen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Schoko-Flocken bestreuen.



© 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)