


Vanille-Osternest-Cupcakes

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier
Ausstecher mit Ostermotiven,
etwa 4 cm

Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen

Knetteig:

80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
40 g weiche Butter oder Margarine
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 TL Wasser
1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao

Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Topping:

200 g weiche Butter,
Zimmertemperatur
25 g Puderzucker
1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding
Bourbon Vanille (150 g),
Zimmertemperatur

Zum Verzieren:

etwas Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack, hell und
dunkel
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter
einige Zuckereier

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und 1 TL Wasser hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen und Oster-Motive ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen. Teigreste mit Kakao und 1 TL Wasser noch einmal gut verkneten und wie zuvor ausrollen, ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

3 Plätzchen mit dem Backpapier sofort auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen.**4 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.

Küchlein in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Verzieren:

Kekse mit Zuckerschrift ausdekorieren und trocknen lassen.

6 Topping:

Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) 3 Min. schaumig rühren. Pudding esslöffelweise nach und nach unter die Butter schlagen, so dass eine gebundene Masse entsteht. Darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und kreisförmige Nester auf die Küchlein spritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Cupcakes vor dem Servieren mit Raspelschokolade, Zuckereiern und Keksen zu Osternestern ausdekorieren.

