


Preiselbeer-Cupcakes

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Silikon-Muffinform 12er**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Teig:

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

4 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

4 EL Preiselbeerkonfitüre

150 ml Milch

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse**Topping:**

300 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

4 EL Preiselbeerkonfitüre

Zum Verzieren:etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter**1 Vorbereiten:**

Muffinmulden fetten und mehlen und die Form auf den Backofenrost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Teig:**

Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Öl und Preiselbeerkonfitüre in einer Rührschüssel mit Hilfe eines Schneebesens verrühren. Mehl mit Backin und Haselnüssen mischen und mit der Milch kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in die Mulden füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 28 Min.**

Muffins etwa 5 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Preiselbeerkonfitüre vorsichtig unterheben. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen.

4 Verzieren:

Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, dabei Kuvertüre ab und zu durchkneten. Eine kleine Ecke abschneiden und das Topping damit besprenkeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Teig können Sie statt Nüsse auch Mandeln nehmen und die Konfitüre ganz nach Geschmack wählen.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.
- Sie können die Muffins auch in einem Muffinblech backen, dann wird die Form direkt in den Backofen geschoben.

