


# Rosa-Weiße Buttermilch-Cupcakes

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

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

etwa 12 Papierbackförmchen

**Teig:**

3 Eier (Größe M)

80 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

250 ml Buttermilch

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

350 g Weizenmehl

1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

1 Pck. Dr. Oetker Natron

etwa 12 Schokowürfel Joghurt, z.  
B. von Ritter Sport®**Topping:**

1 Pck. Dr. Oetker DUO

Tortencreme Vanille- & Erdbeer-  
Geschmack

500 g kalte Schlagsahne

100 ml kalte Milch

**1 Vorbereiten:**

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

Eier, Öl, Buttermilch, Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles glatt rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Muffinform verteilen. Schokowürfel jeweils in die Mitte geben und im Teig versenken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel****Backzeit: etwa 25 Min.**

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Topping:**

Cremepulver Vanille- & Erdbeer-Geschmack **jeweils** in einen Rührbecher geben. Für jede Creme 250 g kalte Schlagsahne und 50 ml kalte Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Jede Creme in einen kleinen Einweg-Spritzbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Beide Spritzbeutel in einen größeren Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 13 mm) geben. Die Creme von außen nach innen auf die Muffins spritzen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

**Tipps aus der Versuchsküche**

- Die Muffins lassen sich ohne Topping sehr gut einfrieren.
- Die Cupcakes nach Belieben mit Dr. Oetker Dekor-Kreation Rosa-Mix bestreuen.