

BACKEN MIT UTE

Oreo-Cupcakes

Zutaten:

- 2 Eier
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 175g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75g Kuvertüre Zartbitter
- 2 Esslöffel Kakao zum Backen
- 125ml Speiseöl
- 125ml Milch
- 300g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 32 Oreokekse



Zubereitung-Kuchen:

- schmelze die Kuvertüre in einem Wasserbad auf dem Herd
- gib die Eier, den Zucker und das Salz in eine Schüssel und rühre ca. 2 Minuten, bis die Masse schaumig wird
- mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao und verrühre alles mit der Eier-Zuckermasse
- rühre danach abwechselnd das Öl und die Milch unter den Teig
- gib zum Schluss die geschmolzene Kuvertüre dazu und vermenge alles miteinander
- richte 12 Papierformen für Muffins (falls du ein Muffin-Blech hast, setzt du die Papierformen in das Blech)
- fülle in jede Form 1 Esslöffel Teig, drücke dann einen Oreokeks leicht in den Teig, danach noch einmal 1 Esslöffel Teig, einen Keks und zum Schluss noch einmal Teig
- backe die Muffins bei ca. 175°-180° Ober-und Unterhitze für ca. 20-25 Minuten
- nimm die Muffins aus dem Ofen und lass sie gut auskühlen

Zubereitung-Topping

- teile 3 Oreokekse in jeweils 4 Teile und zerbrösle die restlichen 5
- vermische den Vanillezucker mit dem Sahnesteif
- schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif so lange, bis die Masse steif ist
- hebe dann die Keksbrösel vorsichtig unter
-

Fertigstellung der Cup-Cakes

- stelle die Muffins auf eine Platte
- nimm einen Esslöffel und verteile die Creme auf deinen Muffins
- dekoriere zum Schluss deine Cup-Cakes mit einem kleinen Stück Keks
- stelle anschließend die fertigen Cup-Cakes ca. 30 Minuten kalt

Viel Spaß damit

Bis zum nächsten Mal

Liebe Grüße

Ute

P.S.: Du darfst mir gerne schreiben wie alles geklappt hat.