



ZUTATEN

Muffins:
250g Butter
275g Zucker
5 Eier
100ml Dr. Pepper
1TL Backpulver
350g Mehl
Spritzer Zitrone

Füllung:
3 Gläser Cocktailkirschen mit
Syrup á 230g

Creme:
100g Butter
80g Puderzucker
50ml Dr. Pepper
400g Frischkäse

REZEPT: DR. PEPPER CUPCAKES

1. Ofen auf 180° vorwärmen
2. Für die Muffins zunächst weiche Butter und Zucker schaumig rühren und anschließend nach und nach die Eier und Dr. Pepper untermixen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls zum Teig geben. Alles mit einem Spritzer Zitrone abschmecken
3. Je 2 EL des Muffinsteigs in die gefetteten Mulden eines Muffinsblechs geben oder diese mit Muffinförmchen bestücken. Für 15 Minuten backen
4. Nachdem die Muffins ausgekühlt sind mithilfe eines Teelöffels die Mitte des Muffins aushöhlen und 3-4 Cocktailkirschen hineingeben. Den "Deckel" anschließend wieder aufsetzen
5. Für das Frosting die weiche Butter und den Puderzucker so lange rühren, bis eine weiße Masse entsteht. Dr. Pepper (Zimmertemperatur!) und den Frischkäse dazugeben und alles für ca. 5 Minuten im Kühlschrank kühlen
6. Die Frostingmasse in einen Spritzbeutel Geben und jeweils einen kleinen Turm auf jeden gefüllten Muffin geben. Mit dem Cocktailsyrup übergießen und schnell genießen

REICHT FÜR 20 PERSÖNCHEN
DAUERT 40 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



NOTIZEN

