

Oreo-Cupcakes

Ob auf dem Kindergeburtstag, Frauenabend oder Party: Die Oreo-Cupcakes sind ein optisches und kulinarisches Highlight, deshalb sollte man sich dieses Rezept auf jeden Fall merken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Shimelle Laine

Zutaten

24 Stk.	Oreo Kekse
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
160 g	Butter (Raumtemperatur)
100 g	Weizenmehl
30 g	Speisestärke
30 g	Kakao
0.5 TL	Backpulver
60 ml	Milch
1 Stk.	Muffinform

Für die Creme

220 g	Staubzucker
110 g	Butter (Raumtemperatur)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Für die **Oreo-Cupcakes** den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Hälfte der Doppelkekse durch leichtes Drehen trennen, so dass man die weiße Füllung abschaben kann.
2. Die Hälfte dieser abgeschabten Kekshälften grob zerbröseln und die andere Hälfte beiseite stellen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver, Salz, Speisestärke und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch in die Buttermasse rühren. Anschließend die Kekskrümel unterrühren.
4. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und ein wenig Teig in die Förmchen füllen. Jeweils einen noch ganzen Doppelkeks darauf legen und mit dem Rest des Teiges auffüllen, so dass die Kekse komplett bedeckt sind.
5. Muffins im Ofen ca. 25-30 Minuten backen, dann herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Aus der Papierform lösen und komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten. Dazu die abgeschabte Vanillecreme mit Butter, Salz und Vanillezucker vermengen.
6. Staubzucker und Milch unterrühren. Die noch übrigen Kekshälften sehr fein zerkrümeln und in die Creme rühren. In einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Cupcakes spritzen. Anrichten und servieren.

Tipp

Die Oreo-Cupcakes schmecken auch gut mit einem einfachen Frischkäse-Frosting, in das die Kekskrümel eingerührt werden. Nach Belieben mit ganzen oder halbierten Keksen garnieren.