



[www.read-eat.de](http://www.read-eat.de)

## Oreo-Cupcakes

(Rezept zum Buch: Die Firsts-Reihe von Bianca Iosivoni)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Ergibt: 12 Stück

*Ihr benötigt:*

- ein großes Messer
- Handrührgerät
- Muffinblech mit Papierförmchen
- Spritzbeutel mit Sterntülle



*Zutaten für den Teig:*

- 12 Oreos
- 75 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g saure Sahne
- 150 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1 Teelöffel Backpulver

*Zutaten für das Frosting:*

- 75 g Butter
- 300 g Frischkäse natur
- 3 Esslöffel Puderzucker



[www.read-eat.de](http://www.read-eat.de)

- 1/2 Teelöffel gemahlene Vanille
- 12 Oreos zum Verzieren

*Anleitung:*

1. Die 12 Oreos für den Teig mit dem Messer hacken. Zur Seite stellen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier hinzugeben und gut unterrühren.
3. Saure Sahne hinzufügen.
4. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und portionsweise unterrühren. Zum Schluss die gehackten Oreos mit einem Löffel unterheben.
5. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden und zu 2/3 mit dem Teig füllen. Die Teigmenge reicht für 12 Cupcakes.
7. Auf der mittleren Schiene 20 Minuten lang backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für das Frosting die Butter mit dem Frischkäse verrühren und nach und nach den Puderzucker dazugeben. Zum Schluss noch die gemahlene Vanille unterrühren.
9. Das Frosting in den Spritzbeutel füllen und kreisförmig auf die abgekühlten Cupcakes spritzen. Den Oreo obenauf setzen. Wer mag, kann auch die Deko-Oreos klein hacken und über das Frosting streuen. Ich rate euch davon ab, sie sofort unter die Creme zu mischen, da ansonsten die Sterntülle eures Spritzbeckens mit den Keksstücken verstopfen kann.

Guten Appetit!