



Oreo-Cupcakes

Zutaten Teig: (24 Stück)

3 Eier
170g Butter
170g brauner Zucker
1 P. Vanillezucker
250g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
200g Milch
250g geschmolzene Zartbitter
Schokolade
8 Oreo-Kekse
+ 24 St. Oreo-Kekse für unten in
die Förmchen

Zutaten Frosting:

100g weiche Butter
350g Puderzucker
50g Milch
250g Mascarpone
1 P. Sahnesteif
8 Oreo Kekse

Zubereitung Teig:

Backofen auf 175°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Schokolade schmelzen. Butter, Milch, Eigelb, Schokolade, Zucker und Vanillezucker verrühren. 8 Oreo-Kekse zerhacken, dazugeben und den Eischnee unterheben. Jeweils 1 Oreo-Keks unten i. d. Muffinförmchen legen und zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen und ca. 15-20 Min. backen.

Zubereitung Frosting:

8 Oreo-Kekse klein hacken. Butter, Puderzucker, Milch, Mascarpone, Sahnesteif und die Oreokekse verrühren. Frosting in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit bespritzen.