

# Cookies 'n' Cream Cupcakes



Von Jennifer / [www.fleurdupoirier.blogspot.com/](http://www.fleurdupoirier.blogspot.com/)

## Cupcake Zutaten

200g Mehl  
200g Zucker  
25g Kakaopulver  
1 Teelöffel Natron  
1/4 Teelöffel Salz  
190ml Wasser  
70g Sonnenblumenöl  
1 Teelöffel Vanille Extrakt  
1 Teelöffel Weisser Balsamico Essig  
  
1-2 Packungen Oreo Kekse (je 176g)

## Frischkäse Buttercreme

300g Frischkäse  
75g Puderzucker  
150g Butter

## Zubereitung

Den Ofen auf 175-180 Grad Celsius vorheizen. Trockenzutaten in eine große Schüssel sieben. Wasser, Öl, Vanille Extrakt und Essig hinzufügen und mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Mixer für 2-3 Minuten gut verrühren und etwas aufschlagen.

Acht Oreo Kekse grob hacken und untermischen.

Nun kann die Masse in den Silikonformen verteilt werden, bis diese drei-viertel voll sind.

Für 25 Minuten backen.

Abkühlen lassen und währenddessen die Buttercreme vorbereiten.

Dafür die weiche Butter hell aufschlagen.

In einer weiteren Schüssel den Frischkäse mit dem Puderzucker aufschlagen.

Portionsweise die Frischkäse Mischung in die Butter unterschlagen.



Daraufhin die Frischkäse Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und aufdressieren.

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, gehackte Oreo Kekse der Buttercreme unterzumischen und diese auf den Cupcake aufzustreichen.

## Meine Meinung zu den Tchibo Backartikeln

*Als ich von Tchibo angeschrieben wurde, ob ich denn Lust hätte an einem Backwettbewerb teilzunehmen und auch ein paar schicke Backutensilien abzusahnen, war ich natürlich dabei. Vor allem, wenn es um eine Ausrede geht um Cupcakes zu backen, musste ich die Chance ergreifen!*

*Als Materialien wurden mir Silikonförmchen, eine Spritzbeutel Set und eine süße Schürze zugesandt.*

*Mit Silikonformen arbeite ich selber wahnsinnig gerne - sie sind super im Handling und leicht zu reinigen. Die von Tchibo stehen anderen Silikonformen in nichts nach, sie sind robust, trotzdem elastisch und hitzebeständig bis 200 Grad.*

*Das Spritzbeutel Set hat alle möglichen Tüllen, einen Ständer und sogar Reinigungshilfen. Den Ständer finde ich super, die verschiedenen Tüllen auch, nur der Spritzbeutel ist relativ "steif" und man kann ihn oben nicht so gut "zuzwirbeln" oder zudrehen. Dafür hat er ml Angaben aufgedruckt, für einfachere Portionierung, z.B. beim Berliner oder Eclair füllen.*

*Das Material der Schürze ist angenehm - ein mittelschwerer Baumwollstoff, schönes Muster, mit einer Cupcake bedruckten Tasche. Die Schürze fällt relativ groß aus, also muss man keine Angst haben sich anzukleckern.*

*Das Backerlebnis von meinen Cupcakes hat sich mit den Silikonformen und dem Spritzbeutel Set einfach und angenehm gestaltet.*

*Ich werde sie auf jeden Fall wieder verwenden und kann sie empfehlen wenn man so etwas noch nicht besitzt.*

*Für meine Cupcakes habe ich mir Cookies 'n' Cream, also Kekse & Krem, ausgesucht. Ich liebe Oreo Kekse und hatte allgemein Lust auf was Schokoladiges. Das süße, schokoladige der Cupcakes wird balanciert durch eine Frischkäse Buttercreme. Der Schokoboden ist sogar vegan, steht aber in nichts nach - er ist richtig schokoladig und saftig!*

Jennifer / [www.fleurdupoirier.blogspot.com/](http://www.fleurdupoirier.blogspot.com/)

