ERDBEER SCHOKO CUPCAKES

4.6 bei 24 Bewertungen

40 min | Rührteig | 170 Grad

Zubereitung

1. Als erstes die Schokolade über einem Wasserbad oder bei 50 Grad im Backofen schmelzen. Die Eier mit Butter und Zucker gut schaumig rühren.
2. Jetzt den Joghurt, das Mehl, flüssige Schokolade und das Backpulver dazugeben und danach nochmal gut verrühren.
3. Den Teig in die Muffinsformen füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen.
4. Für die Creme den Schlagobers samt Sahnesteif laut Packungsanweisung schlagen, danach Topfen und Zucker unterrühren. Am Schluss noch das Pulver der gefriergetrockneten Erdbeeren unterheben. (Alternativ können auch pürrierete frische Beeren verwendet werden)
5. Die Creme in einen Spritzsack füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Am Schluss noch mit einer Schokoerdbeere (oder im Sommer mit einer frischen Erdbeere) verzieren.

Zutaten

FÜR CA. 10 CUPCAKES

TEIG

2	Eier
75 g	Zucker
90 g	Butter
220 g	Weizenmehl 700
4 g	Backpulver
90 g	Joghurt
100 g	Schokolade

CREME

200 g	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
250 g	Topfen
40 g	Zucker
5 g	gefriergetrocknete Erdbeeren