GEBURTSTAGSCUPCAKES

4.6 bei 8 Bewertungen

40 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.

2. Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, und Naturjoghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

3. Die Masse in Muffinsförmchen füllen.

   Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

4. Für die Creme Butter mit Staubzucker cremig rühren. Frischkäse und Bratapfelgewürz dazugeben und zu einer glatten Creme verrühren.

5. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen.
   Zum Schluss mit Streusel dekorieren.

Zutaten

CA. 12 CUPCAKES

TEIG

160 g	Schokolade
120 g	Butter
2	Eier
100 g	Zucker
250 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
200 g	Naturjoghurt

CREME

50 g	Butter
100 g	Staubzucker
300 g	Frischkäse
3 g	Bratapfelgewürz
	Streusel