

ERDBEER SCHOKO CUPCAKES

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.5 bei 25 Bewertungen



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 pürierete 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