

GEBURTSTAGSCUPCAKES

★★★★☆ 4.3 bei 4 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.
- 2 Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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.

Backen
mit
Christina



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