



Schoko-Himbeer-Cupcakes

Zutaten für 12 Cupcakes

- Fett oder Papierförmchen für die Backform
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- 200 ml Milch
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 4 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 2 ½ Teelöffel Backpulver

Für die Himbeerfüllung:

- 1 Packung TK Himbeeren
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für das Topping:

- 100 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- rote Lebensmittelfarbe

Und so geht's:

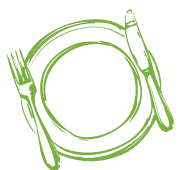
- 1 Die Muffinförmchen entweder einfetten oder die Papierförmchen einsetzen. Anschließend das Fett mit den zwei Eiern, Milch und Zucker vermengen. Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2 Das Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz vermischen und unter die Ei-Masse rühren.
- 3 Jetzt den Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Während die Cupcakes im Ofen sind, kannst du die Füllung und das Topping vorbereiten.
- 4 Für die Füllung die Himbeeren entweder auftauen lassen oder einem Topf erwärmen und mit dem Zauberstab mixen. Nicht vergessen ein Päckchen Vanillezucker unterzurühren, sonst könnte die Füllung etwas sauer werden.
- 5 Mit Deinem Handrührgerät den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig schlagen und etwas rote Lebensmittelfarbe dazugeben.

6 In der Zwischenzeit sind Deine Cupcakes ausgekühlt und du kannst mit einem Löffel aus der Mitte einen Teil der Muffins rausnehmen um sie dann mit den pürierten Himbeeren zu füllen.

7 Anschließend das Topping mit einem Spritzbeutel auftragen oder einfach aufstreichen.

8 Mit frischen Himbeeren oder Streuseln kannst Du deine Cupcakes noch wunderschön verzieren.

Liebe geht durch den Magen!



Mehr Ideen findest du auf www.mach-was-schoenes.de

MACH WAS SCHÖNES!