

## Brombeer Schokoladen Cupcakes



Frucht trifft auf Schokolade

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

---

### Zutaten für den Teig

120 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier (zimmerwarm)  
150 g Mehl  
1 /2 TL Natron  
1 Prise Salz  
60 g Kakao  
240 ml Milch

## Zutaten für das Topping

150 g Frischkäse  
100 g weiche Butter  
90 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
200 g Brombeeren

## Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
3. Mehl, Natron, Salz und Kakao mischen.
4. Im Wechsel Milch und Mehlmischung zur Crème geben und verrühren.
5. Muffinsblech mit Papierförmchen belegen und zu  $\frac{3}{4}$  mit dem Teig füllen.
6. Für ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Wenn nichts mehr am Stäbchen kleben bleibt, die Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
7. Die 12 schönsten Brombeeren zur Seite legen. Die restlichen Beeren mit einem Mixer pürieren und mit Frischkäse, Butter, Salz und Puderzucker cremig aufschlagen. Crème kalt stellen, bis sie fester ist.
8. Brombeercreme in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl füllen und auf die Muffins spritzen. Mit je einer Brombeere dekorieren.