

Spaghetti-Cupcakes



Schokoladige Cupcakes mit Spaghetti-Topping aus Frischkäse und weißer Schokolade

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 25 g Kakao
- 100 ml Milch
- 150 g Frischkäse
- 30 g fein geraspelte, weiße Schokolade
- 40 g Puderzucker
- 200 ml Sahne

1 P. Vanillezucker

Etwas Erdbeermarmelade oder Erdbeersauce

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. Butter und Zucker cremig rühren.
4. Eier nacheinander unter Rühren zugeben.
5. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
6. Teig in die Förmchen füllen.
7. Backzeit ca. 20 Minuten (Stäbchenprobe!).
8. Kuchen auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.
9. Puderzucker, Frischkäse und Schokoraspeln glatt rühren..
10. Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und löffelweise unter die Käsemasse geben.
11. Crème in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (oder in einen Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke) füllen und auf die Cupcakes geben.
12. Jeweils 1 Klecks Erdbeermarmelade (bzw. -sauce) oben drauf geben und mit ein paar Schokoraspeln bestreuen