

Schoko-Cupcakes mit Frischkäsefrosting



Schnell gemacht und sagenhaft lecker

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten für die Muffins

- 140 g Butter
- 140 g geraspelte Zartbitterschokolade
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 140 g Zucker
- 140 g Mehl
- 1-2 EL Joghurt

Zutaten für das Frosting

- 200 g weiße, geraspelte Schokolade

200 g Frischkäse
40 g Butter
einige Tropfen rosa Lebensmittelfarbe

Außerdem

Zuckerherzen oder andere Deko
Muffinblech mit 12 Muffinförmchen

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Masse abkühlen lassen.
3. Eier schaumig rühren.
4. Zucker unter Rühren einrieseln lassen.
5. Mehl auf die Masse sieben und unterrühren.
6. Abgekühlte Schokobutter unterziehen. Falls der Teig noch zäh sein sollte, jetzt 1-2 EL Joghurt dazugeben.
7. Teig in die Förmchen füllen und für 25-30 Minuten backen.
8. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit für das Frosting Butter mit der weißen Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
10. Frischkäse cremig rühren und die Schokoladenbutter unterziehen.
11. Einige Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben, bis die Crème die gewünschte Farbe hat.
12. Jetzt die Crème für 15 Minuten in den Kühlschrank.
13. Die gekühlte Crème in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Muffins damit verzieren.
14. Wer mag, kann die Cupcakes noch mit Zuckerherzen oder Ähnlichem dekorieren