



Schoko-Cupcakes mit Frischkäse-Topping, Himbeere u. Schokosoße

Zutaten Teig: (12 Stück)

150g Zartbitterschokolade
125g Butter
200g Zucker
1 P. Vanillezucker
Pr. Salz
3 Eier
200g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten Topping:

300g + 300g
Doppelrahmfrischkäse
100g + 100g Puderzucker
6 EL Rote-Bete-Saft

Zutaten Schokosoße:

50g Zartbitterschokolade
50g Sahne

12 Himbeeren zur Deko

Zubereitung Teig:

Backofen auf 150°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinbleches (12 Mulden) setzen.

Zartbitterschokolade und Butter in der Mikrowelle oder über einem heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. In eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eier zugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Teig in die Förmchen verteilen. Im heißen Backofen 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung Schokosoße:

Für die Schokoladensoße 50 g Schokolade hacken. Mit Sahne in der Mikrowelle oder über einem heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen, dann kaltstellen.

Zubereitung Topping:

Je 300 g Frischkäse, 100 g Puderzucker und 3 EL Rote-Bete-Saft mit den Schneebesen des Rührgeräts je ca. 2 Minuten aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Auf jeden Muffin einen Tuff spritzen. Kurz vorm Servieren mit je 1 Himbeere und Schokosoße verzieren.