

Schokocupcakes mit Himbeertopping

Zutaten für 12 Stück:

für den Teig:

125 g Margarine

125 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

100 g Weizenmehl

75 g Backkakao

1 Pkg. Backpulver

175 ml Milch

50 g Kochschokolade, gehackt

für das Topping:

175 g Frischkäse

175 g griechisches Joghurt

100 g Magertopfen

125 g Himbeeren, gefroren oder frisch

75 g Staubzucker

1 Pkg. Sahnesteif

frische Himbeeren zum Garnieren



Für den Teig wird die Margarine schaumig gerührt und der Zucker unter Rühren hinzugefügt. Nach und nach die Eier und die Prise Salz einrühren.

Wenn die Masse schön glatt gerührt ist, kommen noch das Mehl, gemeinsam mit dem Kakao und dem Backpulver portionsweise in den Teig.

Die Milch hinzufügen und zuletzt, die gehackte Schokolade in den Teig mischen. Das Backrohr wird auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt und der Teig wird auf 12 Muffinsförmchen aufgeteilt und etwa 20 Minuten gebacken.

Währenddessen wird das Topping für die Cupcakes zubereitet. Dazu wird der Frischkäse mit dem griechischen Joghurt und den Topfen glatt gerührt. Den Staubzucker und das Sahnesteif klumpenfrei einrühren.

Die bereits aufgetauten Himbeeren werden kurz püriert und durch ein Sieb gestrichen, damit man die Kerne entfernt. Die Himbeersauce in die Creme einrühren und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Sobald die Cupcakes fertig gebacken und ausgekühlt sind, werden sie mit der Himbeercreme dekoriert. Beeren obendrauf setzen und genießen.

