

SCHOKOCUPCAKES MIT ROSA FRISCHKÄSEFROSTING

SCHOKOCUPCAKES MIT ROSA FRISCHKÄSEFROSTING

Mögt ihr kleine, saftige Schokoküchlein? Leckere Brownies oder Muffins? Ich bin ein großer Fan davon und wenn sie dann noch mit einem hübschen Frosting zu bezaubernden Cupcakes werden bin ich hin und weg. Also gab es an einem schönen Sommertag diese kleinen Küchlein und ich finde, dass mir das Frosting diesmal (für meine Verhältnisse) recht gut gelungen ist!



Zutaten für 6 Cupcakes:

50g Butter

100g zart-bitter Schokolade

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei

100g Schmand

50g Zucker

Für das Frosting:

120g weiche Butter

120g Puderzucker

250g Frischkäse

1 Messerspitze rosa Lebensmittelfarbe (Paste)

Zubereitung:

Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Erst den Zucker, dann das Ei einrühren. Den Schmand untermengen und das Mehl mit dem Backpulver zusammen unter den Teig heben.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig gleichmäßig auf alle Förmchen verteilen.

Für 20-25 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Stäbchenprobe machen und die fertigen Muffins abkühlen lassen.

Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker aufschlagen. Den Frischkäse mit der Lebensmittelpaste einfärben. Den Frischkäse vorsichtig unter die Butter heben bis alles gleichmäßig verbunden ist. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Cupcakes verteilen.

Wer möchte kann noch mit Streuseln oder Zuckerblüten dekorieren.

Die Schokocupcakes mit rosa Frischkäsefrosting für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit das Frosting etwas fester wird.

Greift zu!