



Schokoladen Cupcakes mit Sahne-Quark-Topping und Himbeergeleefüllung

Zutaten (ca. 18 Stück):

Muffins:

- 250 g Mehl
- 120 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 200g Edelbitter Schokolade
(200 g, 75 % Kakao, zerhackt)
- 250 ml Milch
- 90 ml Öl
- 1 Ei

Muffins:

Alle trockenen Zutaten vermischen, dann Milch, Öl und Ei hinzugeben und gut verrühren.

In Muffins-Förmchen füllen.

Bei 150°C Umluft 20 min backen.

Topping:

Quark auf ein Stück Küchenpapier legen, einschlagen und leicht ausdrücken.

Sahne mit dem Vanillezucker und der Sofortgelatine steif schlagen, den ausgedrückten Quark und den Puderzucker unterheben. Gegebenenfalls kann die Creme mit etwas glatt gerührtem Himbeergelee eingefärbt werden.

Loch aus komplett abgekühlten Muffin ausstechen, mit einem Löffel Himbeergelee füllen.

Topping mit Spritzbeutel auf Muffins auftragen, Himbeergelee in Wasserbad verflüssigen, auf Topping tröpfeln und mit Schoko-Flocken dekorieren.

Fertige Cupcakes im Kühlschrank aufbewahren.

Topping:

- 250 g Cremefine zum Schlagen (Sahne)
- 250 g Magerquark
(abgetropft oder im Tuch ausgedrückt)
- (alternativ 1 Packung Philadelphia)
- 1 Beutel Vanillezucker
- 1 ½ TL Sofortgelatine
- 3 EL Puderzucker
- 1 Glas Himbeergelee
- Schokoladenflocken