



# Strawberry Chocolate Cupcakes with white Chocolate Topping

Zutaten (ca. 18 – 20 Stück):

## 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.

## Muffins:

- 250 g Mehl
- 140 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 200g Joghurette
- 250 ml Milch
- 90 ml Öl
- 1 Ei

## Topping:

Die weiße Schokolade mit der Sahne im Wasserbad schmelzen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Nach dem Abkühlen Puderzucker, Sofortgelatine und Frischkäse unterheben und zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse ein paar Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen und anschließend auf die Cupcakes geben.

## Topping:

- 100 g weiße Schokolade
- 60 ml Sahne
- 1 Packung Philadelphia
- 40 g Puderzucker
- 1 ½ TL Sofortgelatina