



## Cupcake mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Min. 

**Backzeit:**  
ca. 20 Min. 

**Zutaten**  
**Für 20 Stück**

16 kinder Riegel  
4 Eier  
2 reife Bananen  
400 g Magerquark  
50 g Mandeln, gemahlen  
180 Weizenvollkornmehl  
2 TL Backpulver  
1 EL Zimt  
300 g Magerfrischkäse  
1 Vanilleschote (Mark)  
30 g brauner Zucker  
2 EL Zitronensaft  
Fett und Paniermehl für die Form

### Utensilien:

Backofen, Muffinform,  
Handrührgerät, 2  
Schüsseln, Schneebesen  
Kuchengitter, Spritzbeutel  
mit Sterntülle  
Messer, Schneidebrett

### Nährwerte:

Portionen: 20  
Pro Portion: 91 g  
Pro Portion: 164 kcal

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Bananen in Stücke schneiden und mit Eigelb im Handrührgerät schaumig schlagen. Quark und 8 geschmolzene Kinder Riegel unterheben. Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und verrühren. Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig heben.

#### 2. Schritt:

Muffinform fetten und leicht mit Paniermehl austreuen. Teig in die vorbereitete Muffinform füllen. 4 kinder Riegel für die Füllung in je 5 Stücke teilen und ein Stückchen pro Muffin in die Mitte des Teiges drücken. Ca. 20-25 Min. goldbraun backen.

#### 3. Schritt:

Frischkäse, das Mark einer Vanilleschote, Zitronensaft und braunen Zucker mit einem Handrührgerät verrühren. Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die ausgekühlten Muffins damit dekorieren.

#### 4. Schritt:

4 kinder Riegel zum Verzieren jeweils schräg in 6 Stücke schneiden. Die Muffins mit je 1-2 Stückchen kinder Riegel verzieren und servieren.