



SCHOKO-CUPCAKES MIT



🕒 Zubereitung: 130 Minuten

🥄 Davon aktiv: 40 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 45 g Butter (Raumtemperatur)
- 130 g Zucker
- 2 Eier
- 45 g griechischer Joghurt (0,2 % Fett)
- 150 ml Milch
- 150 g Mehl
- 45 g Backkakao
- 7 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 12 kinder Schoko-Bons

FÜR DAS FROSTING

- 150 g Frischkäse (fettarm)
- 50 g griechischer Joghurt (0,2 % Fett)
- 15 g Puderzucker
- Haselnüsse (gehackt)
- 6 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Muffinform, Papier-Muffinförmchen, Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

- ① Für den Teig Butter, Zucker und Eier mit einem Handmixer schaumig schlagen. Den griechischen Joghurt und die Milch unterrühren.
- ② Mehl, Backkakao, Backpulver sowie Salz in die Masse einsieben und kurz einrühren.
- ③ Die Papier-Muffinförmchen in der Muffinbackform platzieren. Jedes Förmchen mit einem Esslöffel Teig füllen, dann je einen der kinder Schoko-Bons hineinlegen und mit dem restlichen Teig bedecken.
- ④ Im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 25 Minuten backen. Die Cupcakes aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Erst dann aus dem Muffinblech lösen.
- ⑤ Für das Frosting Frischkäse, griechischen Joghurt und Puderzucker mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes verteilen. Dann mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
- ⑥ kinder Schoko-Bons halbieren und jeden Cupcake mit einer Hälfte verzieren.

Portionen: 12
Pro Portion: 75 g / 231 kcal

