



## SCHOKO BEEREN CUPCAKES MIT FRUCHTKERN



Kleine fruchtige Schokoladen-Cupcakes mit Vanillecreme und einer Himbeerfüllung. Die säuerlichen Beeren sind eine tolle Kombination zu der Frischkäse-Sahne-Creme und dem schokoladigen Teig.



Back-/Kochzeit  
**14 Minuten**



Kühlzeit  
**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

### TEIG

Verrühre alle trockenen und flüssigen Zutaten in 2 separaten Schüsseln. Füge dann die trockenen zu den flüssigen Zutaten hinzu und rühre sie mit einem Schneebesen ein.

Fülle den Teig mit einem kleinen Eisportionierer in eine 24er Muffinform (mit Papierförmchen ausgelegt). Backe sie anschließend im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 14 Minuten. Lasse sie dann vollständig abkühlen.

### CREME

Schlage für die Creme alle Zutaten miteinander steif. Fülle die Creme in einen Spritztülle mit einer großen, feingezackten Sterntülle ein.

### MARMELADE

Rühre die Marmelade durch und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Fülltülle. Befülle die Muffins damit.

### CUPCAKES DEKORIEREN

Spritze die Vanillecreme mit dem Spritzbeutel dekorativ auf.

Dekoriere die Cupcakes mit den Blaubeeren. Zerbrösele die gefriergetrockneten Himbeeren und streue sie auf die Muffins. Reibe zum Schluss die Kuvertüre darüber.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally <3

### TEIG :

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 160 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 2** Eier
- 100 g** Buttermilch
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Tonkabohne

### VANILLECREME:

- 250 g** Frischkäse
- 250 g** Sahne
- 250 g** Quark
- 100 g** Puderzucker
- 6 TL** San-apart
- 1 TL** Vanilleextrakt

### FÜLLUNG:

- 60 g** Himbeermarmelade (ohne Stücke)

### DEKORATION:

- 20 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)
- 100 g** Blaubeeren
- 50 g** Zartbitterkuvertüre