



## ERDBEER BROWNIE CUPS / ERDBEER CUPCAKE REZEPT



Stefano Zarella war zu Gast und wir haben gemeinsam diese leckeren Brownie Cups gebacken. Brownies in Muffinform mit einem Frischkäse Tonka Topping und Erdbeeren dekoriert. Der Teig geht schnell und einfach und funktioniert ganz ohne Küchenmaschine. Bei der Dekoration könnt ihr euch ausprobieren und die Muffins zu Cups aushöhlen oder die Creme einfach zu Cupcakes aufspritzen, ihr könnt wie Ela natürlich nach Belieben auch noch Streusel oder Glitzer auf die Creme dekorieren. Die Cups könnt ihr für jeden Geburtstag, euer Sommerfest oder auch zum Muttertag zubereiten.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**14 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Muffinform mit Backtrennspray.

### BROWNIE-MUFFINS

Schmelz die Butter bei niedriger Stufe in einem Topf oder in der Mikrowelle. Nimm die Butter vom Herd und gib die Zartbitterschokolade dazu und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig. Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Muffinform und backe die Brownie-Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 14 Minuten, nimm Sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

### CREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Tonkapaste cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Fülle die Creme in einem Spritzbeutel mit Sterntülle.

### DEKORATION

Höhle die Muffins in der Mitte etwas aus und spritze die Creme hinein und darauf. Entferne das Grün der Erdbeeren, schneide sie in Scheiben oder Fächer und dekoriere die Cups damit. Reibe die Zartbitterkuvertüre mit einem Sparschäler darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



**Tipp:** Aus den Muffin-Resten kannst du ein Glasdessert zubereiten oder sie direkt naschen.

### BROWNIE-TEIG:

- 100 g** Butter
- 100 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Kakao
- 2** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 160 g** Zucker
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Mineralwasser

### CREME:

- 250 g** Frischkäse
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Tonkapaste
- 250 g** Sahne
- 5 TL** San-apart

### DEKORATION:

- 200 g** Erdbeeren
- 40 g** Zartbitterkuvertüre