

Brombeer Schokoladen Cupcakes



Frucht trifft auf Schokolade

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

Zutaten für den Teig

120 g weiche Butter
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier (zimmerwarm)
150 g Mehl
1 /2 TL Natron
1 Prise Salz
60 g Kakao
240 ml Milch

Zutaten für das Topping

150 g Frischkäse
100 g weiche Butter
90 g Puderzucker
1 Prise Salz
200 g Brombeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
3. Mehl, Natron, Salz und Kakao mischen.
4. Im Wechsel Milch und Mehlmischung zur Crème geben und verrühren.
5. Muffinsblech mit Papierförmchen belegen und zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig füllen.
6. Für ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Wenn nichts mehr am Stäbchen kleben bleibt, die Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
7. Die 12 schönsten Brombeeren zur Seite legen. Die restlichen Beeren mit einem Mixer pürieren und mit Frischkäse, Butter, Salz und Puderzucker cremig aufschlagen. Crème kalt stellen, bis sie fester ist.
8. Brombeercreme in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl füllen und auf die Muffins spritzen. Mit je einer Brombeere dekorieren.