

Schokobons-Cupcakes



Das brauchst du:

75 g	weiche Butter	* Rührschüssel
120 g	Zucker	* Handmixer
1	Ei	* Brettchen
1 Prise	Salz	* kleines Messer
200 g	Mehl	* Muffinblech
3 EL	Kakaopulver	* Muffinförmchen
100 ml	Milch	* Eisportionierer oder 2 Teelöffel
2 TL	Backpulver	* Kuchengitter
20	Kinder Schokobons (geviertelt)	* Spritzbeutel
250 g	Mascarpone	
200 g	Frischkäse	
1 Pck	Vanillezucker	
200 g	Puderzucker	
30	Kinder Schokobons	
etwas	Haselnusskrokant	

So geht´s:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

Für den Teig Butter mit dem Zucker verrühren. Das Ei hinzugeben und unterrühren. Salz, Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Milch zur Masse geben und gut verrühren.

Teig mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Die Schokobons mit einem Messer halbieren oder vierteln und in den Teig drücken.
4. Muffins im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten backen.
5. Die heißen Muffins kurz stehen lassen, dann alle Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das Frosting Mascarpone, Frischkäse, Vanillezucker und Puderzucker gut miteinander verrühren. Frosting in einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle geben und auf die Muffins spritzen.
7. Die fertigen Cupcakes mit Haselnusskrokant bestreuen und auf jeden Cupcake zwei einhalb Schokobons setzen.
Jetzt sehen sie aus wie süße Osternester!

Gesehen: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/schokobons-cupcakes-einfach-und-so-lecker> 07.01.21 - 09:38 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt