

# Cupcakes mit Ricottacreme

Schokoladige Buttermilchmuffins mit einer fruchtigen Zitronencreme

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen

## Rührteig:

75 g weiche Butter oder  
Margarine  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma  
(aus Rö.)  
2 Eier (Größe M)  
225 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
150 ml Buttermilch

## Belag:

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Zitrone  
200 g kalte Schlagsahne

## Zum Verzieren:

etwa 2 EL gelbe Konfitüre , z. B.  
Mango  
Schokoladendekor

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Aroma unterrühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Buttermilch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Belag:**

Ricotta und Quarkfein in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Ricottacreme heben. Ricottacreme auf den Muffins verteilen.

**4 Verzieren:**

Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Konfitüre über die Creme sprengeln und mit dem Schokoladendekor verzieren. Muffins bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Ricotta können Sie auch Speisequark (20% F. i. Tr.) verwenden.
- Sie können die Cupcakes auch nur in Papierbackförmchen auf dem Backblech backen, dann 2 Förmchen ineinanderstellen.
- Wenn Sie samtige Konfitüre nehmen, brauchen Sie diese nicht durchs Sieb zu streichen.
- Die Cupcakes lassen sich einfrieren.

