

Joghurt-Schokowürfel-Cupcakes

Leckere Muffins mit einem Topping aus Beeren und Schlagsahne

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen

Teig:

3 Eier (Größe M)
80 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
200 ml Buttermilch
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
325 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 TL Dr. Oetker Natron
12 Schokowürfel Joghurt, z. B.
von Ritter Sport®

Topping:

250 g gemischtes Beerenobst
(frisch oder tiefgekühlt)
150 g Joghurt
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g kalte Schlagsahne
10 Schokowürfel Joghurt, z. B.
von Ritter Sport®
Minzeblätter

1 Vorbereiten:

Für den Belag Beeren verlesen bzw. auftauen lassen. Etwa 12 schöne Himbeeren zur Dekoration beiseitelegen oder wieder einfrieren. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Eier, Öl, Buttermilch, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Muffinform verteilen. Je einen Schokowürfel in den Teig drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten



Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann mit den Papierförmchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Topping:

Aufgetaute Beeren mit Joghurt in einer Rührschüssel verrühren. 1 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung mit einem Schneebesen einrühren. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurt-Creme heben. Sollte die Creme weich sein, diese in den Kühlschrank stellen, bis sie anzieht. Dann in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und auf die Muffins spritzen. Übrige Schokowürfel diagonal halbieren, in kleine Stücke schneiden oder mit einem Sparschäler Scheibchen abhobeln und mit den übrigen Himbeeren und Minzeblättchen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Cupcakes auch mit verschiedenen Beeren dekorieren.
- Zum Valentinstag können Sie noch kleine Dr. Oetker Schokoladen-Dekor-Herzen ins Topping stecken.
- Die Cupcakes können max. 1 Tag im Voraus zubereitet oder ohne Topping eingefroren werden.

