

Joghurette-Cupcakes

Für 18-20 Stück

für den Teig:

11 Erdbeer-Schoko-Riegel wie Joghurette

3 Eier

4 El Vanillezucker

100g Zucker

125g Butter

250g Mehl

1/2 Tütchen Backpulver

nach Bedarf etwas Sprudel zum Verdünnen

ebenfalls nach Bedarf Aroma

für das Frosting:

2 Tafeln bzw. 200g weiße Schokolade

65 g Butter

1 Becher Schmand

1 Prise Salz

ein paar Tropfen Vanillearoma



Als erstes den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Muffinformen vorbereiten.

Die Butter schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Mehl direkt in ein Sieb abwägen und zusammen mit dem Backpulver einmal durchsieben. Die Schokoriegel in kleine Würfelchen hacken.

Dann die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und den Zucker dazu geben. Beides zusammen so lange auf höchster Stufe rühren, bis die Mischung hell gelb und cremig ist. Die Butter hinzufügen, dann die Rührgeschwindigkeit etwas verringern und löffelweise die Mehl-Backpulver-Mischung unterrühren.

Meist ist der Teig etwas zu fest, weshalb ich dann in kleinen Schlucken Sprudel hinzu gebe. Was für Sprudel ist eigentlich egal, ich nehme gerne Zitronen- oder Orangensprudel, Mineralwasser geht aber natürlich genau so gut. Der Teig sollte auf jeden Fall zum Schluss eine cremige Konsistenz haben und in Kleksen vom Löffel fallen.

Zum Schluss nur noch die Schokoriegelstücke unterheben und schon kann der Teig in die Förmchen.

Jetzt kommt ein ganz wichtiger Teil: Uuuunbedingt den Teig probieren! Der schmeckt nämlich jetzt schon göttlich nach Erdbeere und Schoki.

Müsste man jetzt eigentlich gar nicht mehr backen. Aber dann ists auch schwierig mit dem Frosting nachher ne... Naja, also dann doch lieber backen.

Und zwar für ca. 18-20 Minuten. Über die Stäbchenprobe lässt sich herausfinden, was beim eigenen Ofen passt.

Während die Küchlein jetzt auskühlen, kann man schon mit dem Frosting beginnen.

Schokolade und Butter müssen zunächst geschmolzen werden. Bei mir geschieht das auf niedriger Stufe in der Mikrowelle, da dürfen beide Zutaten dann aber auf gar keinen Fall zusammen kommen, sonst gibt es sofort Klümpchen.

Beides in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zusammen rühren. An dieser Stelle dürfen schon Salz und Vanillearoma dazu. Nehmt ruhig eine große Schüssel, so lässt sich alles viel leichter miteinander verrühren.

Immer mal wieder rühren, bis die Mischung Zimmertemperatur angenommen hat. Jetzt noch den Schmand kräftig unterrühren und schon sind wir fertig. Das Frosting muss nur noch auf den Kuchen. Ob das mit einem Löffel oder mit dem Spritzbeutel passiert, ist natürlich euch überlassen. Ich habe mich für eine große Spritztülle entschieden und zum Schluss noch mit geschmolzener Schokolade verziert.