
Chaicupcakes mit Erdbeer-Frischkäse-Frosting

für 12 Stück

für die Küchlein:

100 g Mehl

125 g Margarine oder Butter

100 g Zucker

2 Eier

1 TL Backpulver

3 EL gemahlene Mandeln

1/2 TL Mandelaroma

2 Portionsbeutel Instant Chaigetränk (z.B.

Krüger Chai Latte Exotic India*)

3 EL Milch

für das Frosting:

300 g Frischkäse

40 g Erdbeermarmelade (z.B. Zentis
„Sonnenfrüchte“ Konfitüren*)

1 EL Puderzucker

1 EL Margarine

2 EL Kokosraspeln zum Bestreuen



Den Backofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen. 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Die Margarine schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Eier und Zucker hell cremig aufschlagen und die Margarine untermischen. Mehl, Backpulver, Chaipulver und Mandeln mischen und portionsweise unterrühren. Milch und Aroma kurz untermischen und den Teig auf die Förmchen verteilen.

Für 18-20 Minuten in den Ofen schieben und danach auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für das Frosting den Frischkäse aufteilen. 150g vorsichtig mit der Marmelade vermischen. In einer zweiten Schüssel Margarine und Puderzucker verrühren bis alle Klümpchen gelöst sind und die restlichen 150g Frischkäse dazu geben. Zwei Stücke Frischhaltefolie bereit legen. Auf jedes eine Sorte Frosting geben (wie eine Wurst) und aufrollen.

Eine gute halbe Stunde kalt stellen, das ist wichtig, damit es ein bisschen fester werden kann. Beide Röllchen zusammen in einen Spritzbeutel mit Tülle stecken und auf die Küchlein spritzen. Sofort wieder kalt stellen. Kurz vorm Servieren die Kokosraspeln kurz in einer Pfanne anrösten, bis sie beginnen zu duften, abkühlen lassen und über die Cupcakes streuen.