

Schokokuss-Cupcakes

Für ca. 18 Stück

für den Teig:

3 Eier
150g Butter oder Margarine
150g Mehl
150g Zucker
1 EL Vanillezucker, gehäuft
1 TL Backpulver
2 EL Speisestärke

für das Frosting:

10 große Schaumküsse
250g Magerquark
200ml Sahne
ein Spritzer Zitronensaft



Eier und Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit ihr sie auf Zimmertemperatur verarbeiten könnt.

Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und dann Mehl, Backpulver und Speisestärke zusammen einmal sieben. Die Butter schmelzen und zusammen mit der Mehlmischung beiseite stellen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker hell schaumig aufschlagen, je heller desto besser. Die geschmolzene Butter und zuletzt in kleinen Portionen die Mehlmischung unterrühren. Sollte der Teig zu fest sein, einfach noch ein wenig Mineralwasser oder Zitronenlimonade dazu geben, sodass er schön cremig ist.

In Muffinförmchen füllen und ca. 18 Minuten backen. Macht aber ruhig schon ein paar Minuten früher eine Stäbchenprobe, klebt kein Teig mehr am Stäbchen, sind die Cupcakes fertig.

Die Schaumküsse köpfen und die Waffeln beiseite stellen. Die Oberteile ein bisschen zerdrücken und dann den Quark zusammen mit dem Zitronensaft unterrühren. Jetzt nur noch die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Alles in einen Gefrierbeutel füllen und erstmal kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Sobald die Küchlein komplett abgekühlt sind, einfach eine ausreichend große Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und einen Tuff auf jedes Küchlein spritzen. Die Öffnung darf dabei nicht zu klein sein, sonst passen die Stücke des Schokoladenüberzug nicht mit durch.

Kurz vorm Servieren noch eine halbe Waffel zur Deko ins Frosting stecken.