
Schokocupcakes mit Heidelbeer-Quark-Frosting

für 18-20 Cupcakes

150g Mehl
150g Zucker
2 Eier
125g Butter
2 El Kakao
1 Tl Natron
100g Zartbitterschokolade
200g Saure Sahne

150g Heidelbeeren oder anderes Obst
275ml Wasser
30g Zucker + 3 El
40g Speisestärke
250g Magerquark



Am besten beginnt ihr mit dem Frosting, da wir zuerst einen Pudding kochen, der Zeit zum Auskühlen braucht.

Dafür die Heidelbeeren einmal waschen und zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben. Ein wenig von dem Wasser in eine Tasse abgießen und die Heidelbeeren aufkochen. Zum Wasser in der Tasse die Speisestärke und den ersten Teil Zucker geben und alles glatt rühren.

Die Heidelbeeren ein paar Minuten kochen lassen, bis die Beeren schrumpelig aussehen und das Wasser eine intensive lila-pinke Färbung angenommen hat. Die Beeren grob pürieren und alles durch ein Sieb gießen. Die Reste der Beeren ein wenig ausdrücken, damit nicht zu viel Flüssigkeit verloren geht und den Saft zurück in den Topf geben.

Der Saft muss jetzt wieder kochen, bevor ihr mit einem Schneebesen die Stärkelösung einrühren könnt. Den Topf dafür von der Herdplatte ziehen und beim Hineingießen stetig rühren, bis der Pudding andickt. Nocheinmal aufkochen, in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit der Pudding auskühlen kann, ohne eine Haut zu bekommen.

Während der Pudding kalt wird, geht es an die Cupcakes.

Dafür den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und Muffinförmchen mit Papierformen auslegen. Schokolade und Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen.

In einer Rührschüssel die Eier mit dem Zucker hell schaumig aufschlagen, dann nacheinander alle weiteren Zutaten hinzufügen und zu einem cremigen Teig mixen. In die vorbereiteten Förmchen füllen und 18-20 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit dem Frosting weiter machen.

Den erkalteten Pudding in eine große Rührschüssel umfüllen und den Quark zusammen mit den drei Löffeln Zucker hinzufügen und vorsichtig vermischen. Je vorsichtiger man ist, desto fester bleibt die Konsistenz der Masse. Bis die Cupcakes ganz abgekühlt sind, darf das Frosting im Kühlschrank warten, dann nur noch in einen Spritzbeutel füllen und hübsch auf die Küchlein spritzen.

Die Cupcakes müssen auf jeden Fall kühl aufbewahrt werden, da das Frosting mit Wärme nicht gut zurecht kommt.