

## Schokoladen-Himbeer-Cupcakes

Zutaten für ein 12er Muffinblech oder 8 bis 10 Tulip Muffinförmchen:

150 g	Kuvertüre, dunkel	<b>Frosting</b>	
150 ml	Milch	100 g	dunkel Kuvertüre
50 g	Butter	180 g	Frischkäse
50 g	Frischkäse	40 g	Butter
100 g	Zucker	15 g	Kakaopulver
3	Eier (M)	40 g	Puderzucker
160 g	Mehl		
1 ½ TL	Backpulver		
½ TL	Natron		
50 g	Kakaopulver		
150-200 g	frische oder gefrorene Himbeeren		

### Zubereitung:

1. Kuvertüre fein zerkleinern.  
Milch erhitzen und beiseite stellen.  
Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen.
2. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Butter und Frischkäse mit dem Zucker cremig schlagen.
4. Eier – nacheinander unter die Buttermasse rühren.
5. Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver vermischen, sieben und unterrühren.
6. Die etwas abgekühlte Schokoladenmilch langsam in den Teig einrühren.
7. Die Muffinförmchen (Papiermanschetten) in das Muffinblech setzen.
8. Den Teig ungefähr 1/3 hoch einfüllen. 3-4 Himbeeren auf dem Teig platzieren.  
Himbeeren mit dem restlichen Teig abdecken.
9. 25-30 Minuten im heißen Backofen backen.  
Auf einem Gitter abkühlen lassen.
10. Das Frosting herstellen. Nicht kaltstellen, damit es geschmeidig bleibt.

### **Für das Frosting (Garniturcreme):**

- Kuvertüre möglichst fein zerkleinern und auf einem heißen Wasserbad schmelzen.  
Butter unterrühren bis sich alles gut und glänzend verbunden hat, etwas abkühlen lassen.  
Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einer cremigen Konsistenz verrühren.
11. Das Frosting noch mal glattrühren und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.  
Auf die abgekühlten Cupcakes dressieren, mit einer Himbeere garnieren.