

Schokoladen-Himbeer-Cupcakes

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

150 g dunkle Kuvertüre	Frosting
150 g Milch	100 g dunkle Kuvertüre
50 g zimmerwarme Butter	40 g gewürfelte Butter
50 g Frischkäse	180 g Frischkäse
100 g Zucker	15 g Kakaopulver
3 Eier (M)	40 g Puderzucker
160 g Weizenmehl Type 405	
1 ½ TL Backpulver	
½ TL Natron	
50 g Kakaopulver	
150-200 g 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. Im heißen Backofen etwa 25-30 Minuten backen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.
10. 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 zugeben und zu einer cremigen Konsistenz verrühren.
11. Frosting noch mal glattrühren und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
Auf die abgekühlten Cupcakes dressieren, mit einer Himbeere garnieren.