

Schoko-Cupcakes mit Yogurette-Frosting

🕒 40 Minuten

🕒 25-30 Minuten

🍴 12 Portionen

Zutaten

Für den Teig:

200 g Zucker
110 g Mehl
40 g Kakao
¾ TL Backpulver
¾ TL Natron
½ TL Salz
1 Ei
120 ml Milch
55 g neutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
1 TL Vanilleextrakt
120 ml sehr heißes Wasser

Für das Frosting:

10 Yogurette®-Riegel (grob gehackt)
2 EL Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine
120 g Naturjoghurt
220 ml Sahne
40 g Puderzucker
3-6 Yogurette®-Riegel zur Dekoration



Zubereitung

Für die Cupcakes:

- Zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die trockenen Zutaten miteinander verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.
- Das Ei, die Milch, das Öl und das Vanilleextrakt dazugeben und alles etwa eine Minute verrühren.
- Zuletzt das heiße Wasser hinzufügen und noch einmal alles verrühren. Der Teig ist sehr flüssig, das gehört so.
- Den Teig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech geben, sodass die Förmchen 2/3 bis 3/4 gefüllt sind, und im vorgeheizten Ofen etwa 25 bis 30 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Die fertigen Cupcakes kurz ruhen lassen und dann zum Abkühlen aus dem Muffinblech entfernen und auf ein Rost setzen.

Schoko-Cupcakes mit Yogurette-Frosting

Für das Yogurette® Frosting:

- Die 10 Yogurette®-Riegel hacken.
- Die Gelatine-Blätter nach Packungsanleitung einweichen.
- Parallel die Sahne sehr steif schlagen und beiseite stellen.
- Die Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf schmelzen.
- Von dem Naturjoghurt ein paar Löffel dazu geben und unterrühren.
- Anschließend zu dem restlichen Naturjoghurt geben und zusammen mit dem Puderzucker mit dem Handrührer unterrühren.
- Zum Schluss die geschlagene Sahne und die gehackten Yogurette®-Riegel mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Gelatine-Joghurt-Mischung heben.
- Das Topping in der Rührschüssel circa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit es etwas fest wird. Dann in eine Spritztülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes auftragen.
- Die übrigen 3-6 Yogurette®-Riegel zur Deko halbieren oder vierteln und jeweils ein Stück pro Cupcake verteilen.
- Die Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.