

# Yogurette

## Cupcakes mit Yogurette und Mascarpone-Frosting

🕒 15 Minuten    🕒 20 Minuten    🍴 6 Portionen

### Zutaten

#### Für den Teig:

2 Riegel Yogurette®  
50 g Butter  
½ Päckchen Backpulver  
60 g Zucker  
100 g Mehl (Type 405)  
150 g Joghurt (3,5 % Fett)  
1 Ei (Größe M)

#### Für das Frosting:

80 g Sahne (30 % Fett)  
1TL Sahnesteif  
100 g Mascarpone (80 % Fett)  
20 g Puderzucker  
4 Riegel Yogurette®



### Utensilien

Schüsseln, Herd, Topf, Handrührgerät (Schneebesen), Backofen, Muffinblech (6 Mulden), Messer, Brett

### Zubereitung

- Yogurette® mit Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Für den Teig Backpulver, Zucker, Mehl, Joghurt und Ei in einer Schüssel verrühren und geschmolzene Butter unterrühren.
- Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C /Umluft: 155 °C). Teig in 6 Muffinformen füllen und auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit für das Frosting Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Mascarpone und Puderzucker in einer Schüssel verrühren und Sahne unterheben. Yogurette® in feine Scheiben schneiden. Cupcakes mit Frosting bestreichen und mit Yogurette® garnieren.