

# Yogurette

## Schoko-Cupcakes mit Frosting aus Yogurette®

🕒 40 Minuten 🗄️ 25-30 Minuten 🍴 12 Portionen

### Zutaten

#### Für den Teig:

200 g Zucker  
110 g Mehl  
40 g Kakao  
3/4 TL Backpulver  
3/4 TL Natron  
1/2 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 Riegel Yogurette® (grob gehackt)  
2 EL Zitronensaft  
3 Blatt weiße Gelatine  
120 g Naturjoghurt  
220 ml Sahne  
40 g Puderzucker  
3-6 -Riegel Yogurette® zur Dekoration



### Utensilien

Rührschüssel, Handrührgerät, Papier-Muffinförmchen, Backblech, Kochtopf, Teigschaber, Spritztülle

### 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.

# Yogurette

## Zubereitung

- **Für das Frosting aus Yogurette® :**

Die 10 Riegel Yogurette® 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 Riegel Yogurette® 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 Riegel Yogurette® zur Deko halbieren oder vierteln und jeweils ein Stück pro Cupcake verteilen.

Die Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.