trurnit Zeit & Bild

Die Mischung macht's!
Schokolade Himbeer Cupcakes

Zutaten im WECK-Glas:
Weizenmehl, Zucker (14,5 %), Farinzucker hell, Kakao 8,5 %, **Hühnervolleipulver,** Himbeeren (4 %), Backpulver (Backtriebmittel E 450, E 500, E 170).

Kann Spuren von Nüssen, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Milch enthalten.

Was Sie noch für den Teig brauchen:
200 ml Milch, 8 EL Sonnenblumenöl, Muffinformen

Rezept (für ca. 12 Cupcakes):
Alle Zutaten zu einem cremigen Teig verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Den Teig auf 12 Muffinformen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

Für das Cream-Cheese-Topping:
50 g Butter, 50 g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g Frischkäse, 1 Pck. frische Himbeeren, 1 Pck. Trockengelatine

Rezept:
Butter, Puderzucker und Vanillezucker gut verrühren und mit dem Frischkäse vermischen. Ca. 10 Himbeeren mit der Gabel zerdrücken und dazugeben.

Die Gelatine nach Anleitung hinzufügen und die Masse etwas ziehen lassen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Muffins nach Belieben dekorieren.

Mit frischen Himbeeren verzieren.

trurnit Zeit & Bild GmbH
Häusserstraße 36
69115 Heidelberg

T +49 6221 9013-0
F +49 6221 9013-41

zeit-bild@trurnit.de
www.trurnit.de/kalender