

# Die besten Schokobons-Cupcakes

12 Muffinförmchen

## FÜR DEN TEIG

75 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
3 EL Kakaopulver  
100 ml Milch  
2 TL Backpulver  
20 Schokoeier geviertelt



## FÜR FROSTING & DEKO

250 g Mascarpone  
200 g Frischkäse  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Puderzucker  
30 Schokoeier  
etwas Haselnusskrokant

Arbeitszeit **30 Min.** Backen **25 Min.**

Kühlen **30 Min.** Niveau **Mittel**

### Schritt 1

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

### Schritt 2

Für den Teig Butter mit dem Zucker verrühren. Das Ei hinzugeben und unterrühren. Salz, Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Milch zur Masse geben und gut verrühren. Teig mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Die Schokobons mit einem Messer halbieren oder vierteln und in den Teig drücken. Muffins im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten backen.

### Schritt 3

Die heißen Muffins kurz stehen lassen, dann alle Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für das Frosting Mascarpone, Frischkäse, Vanillezucker und Puderzucker gut miteinander verrühren. Frosting in einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle geben und auf die Muffins spritzen. Die fertigen Cupcakes mit Haselnusskrokant bestreuen und auf jeden Cupcake zweieinhalb Schokobons setzen.

Nun bist du fertig und kannst deine Cupcakes alleine oder mit deiner Familie zusammen genießen. Schick uns doch gerne ein Foto wie deine Cupcakes aussehen.

Wir freuen uns darauf  
Cyra und Christina

Das Rezept haben wir auf [www.einfachbacken.de](http://www.einfachbacken.de) entdeckt.