



Schokoladen Cupcakes mit Super-Cremehaube

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – diese luftigen Küchlein passen immer. Mit köstlicher Super Dickmann´s Frischkäse-Creme sehen sie toll aus und schmecken traumhaft.

Zeitaufwand: 1 Std.

Zubereitungszeit: **40 Min.**

Backzeit: **20 Min.**

Zutaten

Für den Teig

- 250 g Mehl (Type 405)
- 150 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei (M)
- 250 ml Milch (3,5% Fett)
- 90 ml Sonnenblumenöl

Für die Garnitur

- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Puderzucker
- 9 Super Dickmann´s
- 200 g Frischkäse

Schwierigkeit

●●● Braucht etwas Übung

Zubereitung

Den Backofen auf 150° C (Umluft) vorheizen und ein 12-er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Für den Teig Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. Ei, Milch und Sonnenblumenöl hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.

Für die Garnitur die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker hinzufügen und 2 Min.iterrühren bis die Masse wieder eine helle Farbe hat. Die Super Dickmann´s vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Den Frischkäse und die Schaummasse in die Schüssel geben mit der Butter-Mischung verrühren. 15 Min. kalt stellen.

Die Cupcakes mit der Dickmann´s Buttercreme garnieren und mit den Waffeln dekorieren.