# Cupcakes mit Weiße-Schokolade-Topping

Die Cupcakes mit Weiße-Schokolade-Topping sind wunderbare kleine süßer Kuchen und himmlisch im Geschmack. Das Topping sieht nicht nur lecker aus, sondern schmeckt auch so.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Zartbitterschokolade |
| 125 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 20 g | Kakaopulver |
| 100 g | Zucker |
| 100 g | Butter |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 75 ml | Milch |
| | Brombeeren |
| 1 Stk. | Muffinform |

### für das Topping

| | |
|---|---|
| 300 g | Frischkäse |
| 150 g | Schokolade weiß |

## Zubereitung

1. Für die **Cupcakes mit Weiße-Schokolade-Topping** als Erstes die Zartbitterschokolade in einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine kleine Schüssel sieben. Papierförmchen in Cupcake Formen einlegen und den Backofen auf 180 C° vorheizen.

2. Butter, Zucker und Salz mit einen Handmixer in einer großen Schüssel cremig rühren. Jedes Ei einzeln nach und nach unterrühren sodass eine schaumige Eimasse entsteht. Danach die geschmolzene Schokolade unter die Masse heben. Die Mehlmischung und die Milch unterrühren. Den Cupcaketeig in die Formen füllen. Im Backofen ca. 20 Minuten auf mittlere Schiene backen. Die fertig gebackenen Cupcakes vollständig auskühlen lassen.

3. Für das Topping die weiße Schokolade ebenfalls in einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Frischkäse in eine Schüssel geben und die etwas abgekühlte Schokolade unter heben. In einen Spritzbeutel füllen und kreisförmig auf die ausgekühlten Cupcakes verteilen. Mit einer Brombeere garnieren.

## Tipp

Die Cupcakes mit Weiße-Schokolade Topping können beliebig mit anderen Beeren Früchten, aber auch mit einer Kaffeebohne oder bunte Streusel verziert werden.