

Einfache Oreo-Cupcakes

Die einfachen Oreo-Cupcakes mit Frischkäse sind eine leckere und dekorative Nachspeise. Das raffinierte Rezept wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Nach Belieben	Oreo Kekse (zerbröselt für die Dekoration)
1 Stk.	Muffinform (12er)

für den Teig

8 Stk.	Oreo Kekse
140 g	Butter
140 g	Zucker
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Zartbitterkuvertüre
4 EL	Milch

für das Frosting

50 g	Butter (weich)
200 g	Frischkäse
70 g	Staubzucker
6 Stk.	Oreo Kekse
	Oreo-Creme

Zubereitung

1. Für die **einfachen Oreo-Cupcakes** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 12er Muffinform mit Papierförmchen belegen.
2. Die Oreo Kekse teilen und Creme herauskratzen und für das Frosting beiseite stellen, die Kekse zerbröseln. Die Zartbitter-Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen.
3. Jetzt die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier zugeben und verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und im Wechsel mit der geschmolzenen Schokolade unterrühren. Die Milch einrühren und zuletzt die Keksbrösel unterheben.
4. Den Teig in das Muffinblech füllen und für zirka 25 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten. Dazu die weiche Butter schaumig schlagen und danach Frischkäse unterrühren. Den gesiebten Staubzucker und die beiseite gestellte Kekscreme zugeben.
6. In einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Cupcakes dressieren. Die Oreo-Kekse halbiert oder im Ganzen zur Deko auf das Frosting setzen. Zusätzlich nach Belieben mit klein zerbröselten Keksen dekorieren.

Tipp