

# Cupcakes

mit eingebackener  
Liebesbotschaft



**ZUTATEN  
FÜR 12 STÜCK:**

**Für den Teig**

1 Ei, 200 g Weizenmehl,  
120 g Butter (zimmerwarm),  
100 g Zucker, 50 g weiße  
Schokolade, 50 g Himbeeren (TK),  
180 ml Milch, 1 TL Backpulver,  
1 Prise Salz, ausgedruckte und  
ausgeschnittene Liebesbotschaft

**Für das Frosting**

200 g Frischkäse, 100 g Butter, 50  
g Puderzucker, 5–6 Himbeeren (TK)

**Für das Topping**

100 g Zartbitterschokolade,  
frische Himbeeren

**ZUBEREITUNG:**

1. Für den Teig zunächst Butter, Zucker und Ei cremig rühren und die weiße Schokolade fein hacken.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und weiße, gehackte Schokolade vermischen und alles mit der Milch unter die Eimasse rühren.
4. Anschließend den Teig auf Muffin-förmchen verteilen (jede Form nur zu  $\frac{3}{4}$  füllen, damit beim Backen nichts überläuft) und jeweils 2–3 Himbeeren hineindrücken.
5. Die Liebesbotschaften falten, in Aluminiumfolie wickeln, im flüssigen Teig verstecken und dann die Muffins für 25–30 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit für das Frosting den Frischkäse in ein sauberes Küchentuch geben und die überschüssige Flüssigkeit herauspressen.

7. Danach den Puderzucker mit den tiefgekühlten Himbeeren im Mixer zerkleinern – außerdem die Butter mit dem Rührgerät cremig aufschlagen.
8. Im Anschluss Frischkäse und Puderzuckergemisch unterrühren, bis eine glatte, rosa Creme entstanden ist – diese in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.
9. Während die Muffins im Ofen backen, die Zartbitterschokolade grob hacken, über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und anschließend auf einem Backpapier kleine Herzen mit der flüssigen Schokolade malen – diese zum Aushärten kalt stellen.
10. Sobald die Muffins fertig gebacken und vollständig abgekühlt sind, das Himbeerfrosting gleichmäßig auf allen verteilen und mit frischen Himbeeren und den Schokoherzen dekorieren.