

Spiegelei- Cupcakes



TIPP

Damit sich die Creme besser auftragen lässt, kann man sie nach dem Umfüllen in den Spritzbeutel einfach ein paar Minuten kalt stellen.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

- 2 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker, 150 g Joghurt
- 50 g Zartbitterschokolade (fein gerieben)
- 120 ml Öl
- 1 EL Backpulver, 1 Prise Salz
-
- 12 Pflsichhälften aus der Dose (abgetropft)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Frischkäse
- 100 g Schlagsahne
- 3 – 4 EL Puderzucker
- Zartbitterschokolade (fein gerieben), zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

1. Vorab ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Eier mit Öl, Zucker, Joghurt und Salz cremig schlagen. Mehl und Backpulver durch ein Sieb geben und zusammen mit der Zartbitterschokolade unter die cremige Masse rühren.
3. Den Teig auf die Förmchen verteilen und alles für 15 – 20 Minuten backen – anschließend gut abkühlen lassen.
4. Währenddessen die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und den Frischkäse mit Puderzucker cremig rühren – danach behutsam die Sahne unterheben und alles in einen Spritzbeutel füllen.
5. Zum Schluss die Creme mit kreisenden Bewegungen gleichmäßig auf die abgekühlten Muffins spritzen, je eine Pflsichhälfte darauf setzen und mit der geriebenen Zartbitterschokolade bestreuen – danach bis zum Servieren gut kühlen.