



Cailler-Schokolade-Cupcakes mit Eierlikör-Frosting

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für ein Muffins-Blech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, davon 8 mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

100g Butter, weich

100g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 dl Buttermilch oder Milch

100g Cailler Cuisine Lait, zerbröckelt

Wasser, siedend

160g Mehl

1 TL Backpulver

Kakaopulver zum Bestäuben

100g Butter, weich

100g Puderzucker

100g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)

2 EL Eierlikör

Zuckereier und -schmetterlinge zum Verziern

1. Rührteig: Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, ca. 2 Min. weiter-rühren, bis die Masse heller ist. Buttermilch darunterrühren.

2. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser über-giessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Das Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgies-sen, Schokolade glatt rühren, unter den Teig mischen. Mehl und Backpulver mischen, dar-unterrühren. Teig in die vor-bereitete Form füllen.

3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorge-heizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Kakaopulver bestäuben.

4. Butter, Puderzucker und Frisch-käse verrühren, Eierlikör dar-unterrühren. Creme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben, ca. 10 Min. kühl stellen. Creme auf die Cupcakes spritzen, verzieren.

Tipp: Statt Eierlikör Orangensaft verwenden.

Stück: 485 kcal, E 6g, Kh 50g, F 29g