



Tipp



Keine Lust auf Topping? Einfach weglassen und das Gebäck als Muffin genießen.

Caotina® Cupcakes



Für 10 Stück



Zubereiten
35 Minuten



Backen
20 Minuten



Für eine Muffinform
mit 12 Vertiefungen von
je 7 cm Ø, 10 davon
gefettet

Du brauchst ...

Gebäck

- 75 g Caotina Original
oder Caotina
Blanc Pulver
- 75 g Zucker
- 180 g Weissmehl
- 50 g Schokolade,
grob gehackt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 100 g Butter, flüssig,
abgekühlt

Topping

- 100 g Caotina Original
oder Caotina
Blanc Pulver
- 300 g Doppelrahm-
frischkäse
- wenig Schokolade,
in feine Späne
gehobelt

So einfach geht's:

Gebäck

- ♥ Caotina Original (oder Caotina Blanc) und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Milch und Butter daruntermischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
- ♥ Backen: Etwa 20 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Gebäck herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Topping

- ♥ Caotina Blanc (oder Caotina Original) und Frischkäse glatt rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (etwa 9 mm Ø) geben, auf die Cupcakes spritzen, mit Schokoladenspänen verzieren.



Was darf's sein? Das Rezept eignet sich sowohl für Caotina Original als auch für Caotina Blanc.