

Rezept

Schoko-Cupcakes mit Erythrit

Ein Rezept von Schoko-Cupcakes mit Erythrit, am 17.06.2024

Zutaten

Für den Teig

120 g Erythrit	4 Eier (M)
110 g Weizenmehl (Type 550)	10 g Kakaopulver
50 g Sahne	100 g TK-Himbeeren

Für das Topping

80 g weiße Schokolade	150 g Doppelrahmfrischkäse
50 g weiche Butter	1 EL gehackte Pistazien

Außerdem

12er-Muffinform	12 Muffin-Papierförmchen
Spritzbeutel mit großer Rundtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 13 g F, 5 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, die Papierförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Eier trennen, die Eiweiße in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Ca. 1 Min. weiterschlagen, dabei das pulverisierte Erythrit einrieseln lassen. Die Eigelbe einrühren, bis sie sich vollständig mit dem Eischnee verbunden haben. Mehl und Kakao daraufsieben und mit einem Küchenspatel unterheben.
2. Ein Drittel der Masse abnehmen und in einer zweiten Schüssel mit der Sahne verrühren. Die Sahnemasse behutsam unter die Eiweißmasse heben, bis ein lockerer Teig entsteht. Zwei Drittel davon in die Förmchen füllen und je 3-4 Himbeeren hineindrücken. Den restlichen Teig darauf verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-22 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Schokolade fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sobald die Schokolade zu schmelzen beginnt, vom Wasserbad nehmen und unter Rühren ganz schmelzen lassen. Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren. Zuerst die geschmolzene Schokolade in zwei Portionen, dann die Butter einrühren. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit den Pistazien bestreuen und ca. 45 Min. kühlen.