

Rezept

Stracciatella-Cupcakes

Ein Rezept von Stracciatella-Cupcakes, am 15.12.2025

Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g weiche Butter | 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe) |
| 100 g Puderzucker | 3 Eier (M) |
| 200 g Mehl | ½ TL Backpulver |
| 100 g Zartbitter-Schokoladenraspel | 200 g Sahne |
| 1 Pck. Vanillezucker | Fett für das Blech |

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 23 g F, 5 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Form fetten. Butter, 80 g Frischkäse und Puderzucker verrühren, Eier einzeln unterrühren.
2. Mehl, Backpulver und 80 g Schokoraspel mischen und unter den Teig rühren. Teig in die Mulden geben und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Abgekühlt aus der Form lösen.
3. Sahne steif schlagen, Vanillezucker und übrigen Frischkäse (20 g) unterrühren. Die Creme mittels Spritzbeutel auf die Cupcakes spritzen und diese mit Schokoraspeln (20 g) bestreuen.