

## Rezept

# Stracciatella-Cupcakes

Ein Rezept von Stracciatella-Cupcakes, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Frischkäse (Doppelrahmstufe)
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>3</b> Eier (M)
<b>200 g</b> Mehl	<b>½ TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> Zartbitter-Schokoladenraspel	<b>200 g</b> Sahne
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	12er-Muffinform
Fett für das Blech	Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **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 Schokorasfel 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 Schokorasfeln (20 g) bestreuen.