



Schoko Cupcakes

- ★ Schwierigkeitsgrad: mittel
- L Zubereitung: 30 Minuten
- 🍴 Reicht für 8 Portionen

Zutaten

8 Portionen

FruchtBar Zutaten

- 1 St Quetschie Apfel-Karotte-Aprikose-Banane
- 3 EL Bio Kakao Creme
- 2 EL Knusperfrüchte Erdbeere-Apfel

weitere Zutaten

- 75 g weiche Butter
- 1 Stück(e) Ei
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- 185 g Dinkelmehl Typ 630
- 15 g Kakaopulver
- 2 Teelöffel Backpulver
- 75 ml Milch oder Pflanzendrink
- 125 g Mascarpone
- 150 g Frischkäse

Dazu brauchst du

- 2 Rührschüsseln
- Rührgerät
- Muffinblech und Papierförmchen
- Löffel
- Spritzbeutel mit Spritztülle

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 8 Papierförmchen auslegen.
2. Die Butter mit dem Ahornsirup und dem Ei verrühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen. Zusammen mit dem Quetschie und der Milch unter den Teig rühren.
4. Pro Förmchen 2-3 Esslöffel Teig einfüllen. Ca. 17-18 Minuten backen und auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dafür die Mascarpone mit dem Frischkäse und der Kakao Creme verrühren.
6. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. In einem Türmchen auf die Küchlein aufspritzen.
7. Ein paar Erdbeerscheiben aus den Knusperfrüchten mit den Fingern grob zerbröseln und als Deko über die Creme streuen.
8. Für dieses Rezept könnt ihr auch andere Quetschies von FruchtBar verwenden. Als Deko eignen sich auch die Bio Frühstücksherzen oder die Bio Knusper Bällchen. Auch frisches Obst kann das Topping lecker ergänzen.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

