

# Schoko-Joghurt Cupcakes

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

180 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
120 g Zucker  
1 Ei  
2 Eigelb  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum  
250 g Vanillejoghurt  
120 g Butter, flüssig  
120 g dunkle Schokolade  
2 Stk. Eiweiss  
30 g Zucker

### Joghurt-Topping:

125 g Joghurt  
2 ½ dl Rahm, steif geschlagen  
30 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

### Dekoration:

Kakaopulver  
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Ei, Eigelb, Vanillin-Zucker, Aroma, Joghurt, Butter und geschmolzene Schokolade dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. aufschlagen. Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Buttermasse heben.

Die Masse in die vorbereitete Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**



**3 Joghurt-Topping:**

Die Zutaten verrühren und mit einem Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle auf die erkalteten Muffins spritzen. Die Cupcakes mit Kakao bestreuen und mit Zebraröllchen beliebig verzieren.

