



## Zutaten:

Für 12 Cupcakes:

Teig:

- 250g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 100g Schokoladen Chunks/Drops
- 5 Kinderriegel (105g)
- 2 Eier
- 120ml neutrales Öl
- 150g Zucker
- 3 EL Backkakao
- 70g Joghurt oder Quark

Topping:

- 200g Frischkäse
- 7 Kinderriegel (147g)
- 200g Sahne
- 6 TL Sanapart
- 50g Zartbitter Schokolade

Deko:

- Kakao
- weitere Kinderriegel

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 35 min Backzeit

# KINDERRIEGEL-CUPCAKES

*So geht's:*

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und Muffinförmchen in ein Muffinblech stellen.
- 2** Das Mehl mit dem Backpulver und den Kakao mischen, die Eier, das Öl, den Joghurt und den Zucker dazugeben und alles miteinander verrühren. Die Kinderschokolade in kleine Stückchen hacken und mit den Schoko-Chunks unterheben.
- 3** Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und für 35min in den Backofen geben. Danach auskühlen lassen.
- 4** Während die Muffins backen, schonmal mit dem Topping beginnen. Dafür die Schokolade und die Kinderriegel fein hacken und in eine kleine Rührschüssel geben. Die Sahne erhitzen und die noch heiße Sahne auf die Schokolade geben. Gleichmäßig verrühren, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Dann die Schoko-Sahne in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.
- 5** Die abgekühlte Sahne mit 3 TL des San Aparts aufschlagen. Anschließend den Frischkäse und das restliche San Apart dazugeben, ganz kurz unterrühren und in einen Spritzbeutel (wer möchte mit Tülle) füllen. Nochmal für ein paar Minuten in den Kühlschrank geben.
- 6** Die Creme gleichmäßig auf die Cupcakes spritzen, dabei den Spritzbeutel senkrecht halten und von außen nach innen in kreisförmigen Bewegungen spritzen. Zur Deko weitere Kinderriegel dritteln und halbieren und auf die Cupcakes geben. Etwas Kakao darüber streuen.

