



Toffifee Cupcakes

Unsere kleinen Schokoküchlein mit der leckeren Joghurt-Sahnehaube versüßen jedes Kuchenbuffet!

Zutaten:

für 12 Stück:

- 200 g Toffifee
- 1 EL Kakaopulver
- 180 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 150 ml Sahne
- 100 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 80 g Speisestärke
- 3 Eier (Größe S) oder 2 Eier (Größe M)

für das Topping:

- 200 ml Sahne
- 100 ml griechischer Joghurt
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Kakao
- 15 Toffifee

Außerdem:

- Muffinförmchen

Und so geht's:

1. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten bis auf die Toffifee in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren.
3. Die Toffifee grob hacken.
4. Die Toffifee unter den Teig rühren.
5. Den Teig in Muffinförmchen füllen und alles bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.
6. Für das Topping die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und Joghurt und Kakao untermischen. Auf jeden Cupcake ein Toffifee zur Deko setzen.

