

Joghurtgitter-Cakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Joghurt-Schoko-Sandmasse:

180 g Universalmehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
120 g Zucker
1 Ei (Größe M)
2 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
250 g Vanillejoghurt
120 g flüssige Butter
120 g flüssige Schokolade
2 Eiklar (Größe M)
30 g Zucker

Joghurt-Topping:

125 g Joghurt
¼ l geschlagenes Schlagobers
30 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen und Verzieren:

Backkakao
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

1 Joghurt-Schoko-Sandmasse:

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

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

4 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.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Dekor sorgt auch beliebiges Schokokonfekt für eine gelungene Abwechslung.