

# Himbeer-Schoko-Cupcakes mit Verpoorten Cream Cheese

## Zutaten

(für 12 Cupcakes):

Für den Teig der Cupcakes:

- 250 g Mehl
- 4 El Kakao
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 4 El Pflanzenöl
- 2 El Backpulver
- 1 Messerspitze Salz
- 12 Papierförmchen

Für die Creme der Cupcakes:

- 5 El Eierlikör Verpoorten Original
- 2 Pkg Frischkäse
- 1 Pkg Vanillinzucker

Für die Dekoration der Cupcakes:

- 1 Schale Himbeeren
- 20 rote Zuckerherzen

## Zubereitung

1. Mehl, Eier, Kakao, Backpulver, Zucker, Salz und Öl zu einer glatten Masse verquirlen. Schokolade im Wasserbad erwärmen und unterrühren.
2. Teig in die Papierförmchen geben und im vorgeheiztem Ofen bei 180 °C 20-25 Minuten backen.
3. Frischkäse mit Verpoorten Eierlikör und Vanillinzucker vermischen und in einen Spitzbeutel geben. Himbeeren waschen.
4. Creme gleichmäßig auf die abgekühlten Kuchen geben und mit Himbeeren und den Zuckerherzen verzieren.

## Leser-Tipp

Für alle, die es herb-cremig-fruchtig mögen ist dieser leckere Cupcake ein Genuss!



[Link zum Rezept: Himbeer-Schoko-Cupcakes mit Verpoorten Cream Cheese](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de