

KUCHENGLÜCK Schoko-Cupcakes



ZUTATEN (Menge für ca. 10 Stück)

Für den Teig:

120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Stk. Eier
80 g Öl
300 g Milch
1 Prise Salz

250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

1 Pck. Backpulver
3 EL Kakaopulver

Zum Verzieren:

250 g Schlagsahne
1 EL Zucker
Sahnesteif (bei Bedarf)
Streusel oder Himbeeren nach Belieben



ZUBEREITUNG

1. 120 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei, 80 g Öl, 300 g Milch und das Salz mit dem Schneebesen verrühren.
2. **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Backpulver und 3 EL Kakao mischen, sieben und mit der flüssigen Mischung glattrühren.
3. In Muffinformen füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze je nach Größe ca. 15 min. backen.
4. Nach dem Backen auskühlen lassen, mit der geschlagenen Sahne und den gewählten Streuseln oder Himbeeren verzieren.

