



# OVO MARIO KART CUPCAKES



## ZUBEREITUNG OVO MARIO KART CUPCAKES

### ZUTATEN

#### Cupcakes:

150 g Mehl  
140 g Zucker  
1 TL Backpulver, gestrichen  
1/2 TL Salz

3 EL Kakao  
100 g Ovomaltine Schokolade,  
in Stücken  
130 ml Wasser, kochend

100 ml Rapsöl  
2 Eier (L)  
130 ml Buttermilch

#### Frosting:

100 g Butter,  
Zimmertemperatur  
100 g Puderzucker  
1 TL Vanillepaste  
200 g Frischkäse

### ZUBEREITEN

#### Cupcakes

1. Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen ausfüllen. Zur Seite stellen.
2. In einer kleineren Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Beiseite stellen.
3. In einer grösseren Schüssel Kakao, Ovomaltine Schokolade und kochendes Wasser vermischen. Rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Leicht abkühlen lassen.
4. Rapsöl, Eier und Buttermilch zur Schokoladenmischung geben, gut verrühren.
5. Mehlmischung löffelweise zur Schokoladenmischung geben, darunterermischen.
6. Teig in die vorbereiteten Förmchen giessen (der Teig soll flüssig sein). Förmchen zu 3/4 füllen.
7. In der Mitte des Ofens für 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe).
8. Ovo Cupcakes aus dem Ofen nehmen, kopfüber komplett auskühlen lassen.

#### Frosting

1. Für das Frosting Butter 2-3 Minuten schaumig schlagen.
2. Den Puderzucker begeben, nochmals 2 Minuten schlagen.
3. Den Frischkäse löffelweise in die schaumige Masse geben, gut unterrühren.
4. Das Frosting für 10 Minuten kühl stellen, in einen Spritzbeutel füllen, auf die abgekühlten Ovo Cupcakes spritzen.
5. Mit Streusel dekorieren. Frisch geniessen oder im Kühlschrank aufbewahren.