



Dickmann's Cupcake Pflänzchen

Diese Pflänzchen gehören nicht auf die Fensterbank, denn in den kleinen Terrakottatöpfen verbergen sich schokoladige Cupcakes mit leckerem Super Dickmann's Topping! Von solchen süßen Frühlingsboten lässt man sich doch gerne überraschen.

Zeitaufwand: 1 Std.

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Backzeit: **30 Std.**



Schwierigkeit

 Mittel

Zubereitung

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Tontöpfchen ausspülen und in eine Muffinform oder auf ein Backblech stellen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Kakao, Schokoraspel und einer Prise Salz vermischen. Anschließend mit der Milch zur Eiermasse geben und gut verrühren. Den Teig auf die Tontöpfchen verteilen und ca. 25-30 Min. (Ober- / Unterhitze) backen.
2. Nachdem die Cupcakes vollständig abgekühlt sind, mit einem Löffel die überstehenden Teile großzügig entfernen und in einem Behälter zerkrümeln. Die Super Dickmann's von der Bodenwaffel trennen und in einer Schüssel mit dem Frischkäse zu einer Creme verarbeiten. Die Dickmann's Creme gleichmäßig auf den Cupcakes verteilen und anschließend mit den Kuchenkrümeln bestreuen, sodass die Creme vollständig bedeckt ist. Die Cupcakes nach belieben mit frischen Minz-Stängeln, Zuckermöhrchen und den Dickmann's Waffeln dekorieren.

Zutaten

Für die Cupcakes

- 9 Terracotta Töpfchen (Ø circa 7 cm)
- 125 g weiche Butter
- 100 g Schoko-Raspel (Zartbitter)
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Kakao
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch

Für das Topping

- 9 Super Dickmann's
- 150 g Frischkäse

Für die Garnitur

- Frische Minze
- Zuckermöhrchen