



TIPP



KEINE LUST AUF TOPPING? EINFACH WEGLASSEN UND DAS GEBÄCK ALS MUFFIN GENIESSEN.

# Caotina<sup>®</sup> CUPCAKES



Für 10 Stück



Zubereiten  
35 Minuten



Backen  
20 Minuten



Für eine Muffinform  
mit 12 Vertiefungen von  
je 7 cm Ø, 10 davon  
gefetet

## DU BRAUCHST ...

### Gebäck

- 75 g Caotina Original oder Caotina Blanc
- 75 g Zucker
- 180 g Weissmehl
- 50 g Schokolade, grob gehackt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 100 g Butter, flüssig, abgekühlt

### Topping

- 100 g Caotina Original oder Caotina Blanc
- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- wenig Schokolade, in feine Späne gehobelt

## SO EINFACH GEHT'S:

### Gebäck

- ♥ Caotina Original (oder Caotina Blanc) und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Milch und Butter darunter mischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
- ♥ Backen: Etwa 20 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Gebäck herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Topping

- ♥ Caotina Blanc (oder Caotina Original) und Frischkäse glatt rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (etwa 9 mm Ø) geben, auf die Cupcakes spritzen, mit Schokoladenspänen verzieren.



WAS DARF'S SEIN? DAS REZEP EIGNET SICH SOWOHL FÜR CAOTINA ORIGINAL ALS AUCH FÜR CAOTINA BLANC.



## CONSEILS



PAS ENVIE DE GLAÇAGE? LAISSEZ-LE COMME TEL ET DÉGUSTEZ-LE COMME UN MUFFIN.

# CUPCAKES Caotina®



Pour 10 pièces



Préparation  
35 minutes



Cuisson  
20 minutes



Ustensile nécessaire:  
plaque à muffins avec 12  
moules de chacun 7 cm  
Ø, dont 10 beurrés

## IL TE FAUT ...

### Gâteaux

75 g de Caotina  
Original ou  
Caotina Blanc  
75 g de sucre  
180 g de farine  
50 g de chocolat  
grossièrement  
haché  
1 cc de poudre à lever  
1 pincée de sel  
2 œufs  
1 dl de lait  
100 g de beurre liquide  
refroidi

### Glaçage

100 g de Caotina  
Original ou  
Caotina Blanc  
300 g de fromage frais  
double crème  
Un peu de  
chocolat en fins  
copeaux

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

### Gâteaux

- ♥ Mélanger Caotina Original ou Caotina Blanc et tous les ingrédients de la liste jusqu'au sel dans un saladier. Ajouter ensuite les œufs, le lait et le beurre. Verser la préparation dans les moules beurrés.
- ♥ Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

### Glaçage

- ♥ Mélanger Caotina Blanc ou Caotina Original et le fromage à la crème jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Remplir de ce mélange une poche à douille cannelée (env. 9 mm de Ø), répartir le glaçage sur les cupcakes et décorer avec les copeaux de chocolat.



LEQUEL CHOISIR? LA RECETTE SE PRÊTE AUSSI BIEN À  
CAOTINA ORIGINAL QU'À CAOTINA BLANC.