

## *Cupcakes mit Preiselbeeren*

*Sind nach der Wildsaison noch Preiselbeeren übrig?*

### *Die Vorarbeit:*

Die 6 Mulden der Muffin-Form mit Alu-Förmchen auslegen.

### *La Mise en Place:*

**Butter, Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, 80 g Zucker, 60 g Mehl, 1 TL Backpulver, 10 g Kakaopulver, 100 g dunkler Schokolade, 4 EL Preiselbeeren, 60 g Magerquark**

### *Die Vorbereitung:*

Die Förmchen mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Eier, Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver zusammen vermischen und löffelweise unterheben. Von der Schokolade für die Garnitur einige Späne hobeln. Restliche Schokolade in kleine Würfelchen schneiden und untermischen. Masse in die Förmchen geben.

### *Das Backen:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 8 Minuten. Im offenen Ofen auskühlen.

### *Die Vollendung:*

Törtchen horizontal halbieren und mit je 2 EL Preiselbeeren bestreichen. Wieder zusammensetzen. Magerquark auf die Törtchen verteilen und mit den Schokospänen dekorieren.

