

Cupcakes mit Milch-Schnitte®

(12 Stück)

Milch-Schnitte®



Zutaten:

12 Stück Milch-Schnitte®
20 g Zartbitterschokolade
70 g Butter
80 g Löffelbiskuit
300 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Becher Crème fraîche (= 200 g)
80 ml Holunderblütensirup
1 Päckchen Vanillezucker
4 Blatt weiße Gelatine
einige Minzblättchen
Außerdem:
kleine Ausstechform (z.B. Herz und Stern)



Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten
Kühlzeit: ca. 2-3 Stunden



Zubereitung:

1. Schokolade hacken, mit Butter schmelzen und leicht auskühlen lassen. Für den Boden Biskuits in einen Gefrierbeutel geben, mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln, mit der Butter-Schokoladen-Mischung verrühren, mit einem Teelöffel auf eine Silikon-Muffinform (12 Mulden) verteilen und leicht andrücken.
2. 6 Stück Milch-Schnitte® zu 12 Kreisen (ca. Ø 3,5 cm) ausstechen und auf den Böden verteilen. Für die Creme Frischkäse mit Crème fraîche, Holunderblütensirup und Vanillezucker verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Creme rühren. Creme auf den Böden verteilen, glattstreichen und ca. 2-3 Stunden kalt stellen.
3. Cupcakes aus der Form lösen. Aus den restlichen Stücken Milch-Schnitte® Herzen und Sterne ausstechen und auf die Cupcakes geben. Cupcakes mit Minze garnieren und servieren.

Tipp: Übrige Stückchen Milch-Schnitte® lassen sich schnell zu einem leckeren Dessert verarbeiten. Kochen Sie hierfür einfach einen Vanillepudding, heben die Milch-Schnitte® unter und servieren diesen gut gekühlt mit frischen Früchten.